



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Ugnsbakad lax med sesamfrö, ingefärssås och pak choy

Jasminris

Jasminris 135 g

Ingefärssås

Riven ingefära 1 förp
Vitlök 1 klyfta
Hoisinsås 1 förp
Japansk soja 2 msk
Majsstärkelse 1 tsk
● Socker ½ msk
● Vatten ½ dl

Sesambakad lax

Laxfilé 2 st
● Salt 1 krm
Sesamfrön 1 förp

Pak choy

Pak choy 1 st
Rödlök 1 st
Sesamfrön 1 förp

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Socker, Vatten

1. Värm ugnen till 175°C (varmluft) eller 200°C (vanlig).
2. **Jasminris:** Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
3. **Ingefärssås:** Lägg riven ingefära och pressad vitlök i en liten kastrull och blanda ner hoisinsås, japansk soja, majsstärkelse, socker och vatten. Koka upp och låt sjuda ca 2 min, eller tills såsen börjar tjockna.
4. **Sesambakad lax:** Lägg laxfilé i en smord ugnsform. Krydda laxen med salt och pensla på lite av ingefärssåsen. Strö över sesamfrön. Tillaga mitt i ugnen ca 12 min, tills laxen är klar.
5. **Pak choy:** Skär pak choy och rödlök i klyftor. Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna. Fräs allt ca 3 min. Krydda med lite salt. Lägg över på ett fat och strö över sesamfrön.
6. Servera sesambakad lax med jasminris, ingefärssås och pak choy.