



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Hoisinbakt laks med ris, wokkede grønnsaker og spicy kålsalat

Ris

135 g jasminris

Hoisinbakt laks

270 g laksefilet
½–1 pakke hoisinsaus
½–1 pose glutenfri soyasaus

Wokkede gulrøtter

300 g gulrøtter

Kålsalat

100 g strimlet kålsalat
½–1 pakke chilimajones
1 pakke chiliflak

🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
- 2 **Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 3 **Hoisinbakt laks:** Legg fisken i en ildfast form, og smør hoisinsausen over fiskestykkene. Ha soyasausen i formen. Stek fisken i ovnen i 8–10 minutter, eller til fisken flaker seg ved et lett trykk med fingeren.
- 4 **Wokkede gulrøtter:** Skrell og kutt gulrøttene i fire på langs. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek gulrøttene i omtrent 3 minutter, til de har fått en stekeskorpe. Krydre med litt salt og pepper.
- 5 **Kålsalat:** Bland kålsalaten sammen med chilimajonesen, og smak til med litt salt og pepper, og ønsket mengde av chiliflakene.

Tips fra kokken: Bak grønnsakene med fisken i ovnen. Vend inn soya- og hoisinsausen med grønnsakene og bak dem først i 10 minutter ved 200 grader. Legg så fisken oppå grønnsakene og bak videre i omtrent 8 minutter, eller til fisken flaker seg.