



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Ponzubakt laks med kinakål og edamamebønner, servert med jasminris og chilimajones

Ris

135 g jasminris

Ponzubakt laks

1 pakke ponzusaus

270 g laksefilet

🏠 ½ ss smør*

Kinakål og

edamamebønner

1 bit ingefær

1 stk gulrot

300 g delt kinakål

1 stk lime

1 pakke

edamamebønner

🏠 1 ts sukker

Tilbehør

½ pakke chilimajones

🏠 salt

1 Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.

2 **Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.

3 **Ponzubakt laks:** Ha fisken i en ildfast form, og krydre den med litt salt. Fordel ponzusausen og ½ ss smør over fisken. Stek den midt i ovnen i 8–10 minutter, eller til den flaker seg ved et lett trykk med fingeren.

4 **Kinakål og edamamebønner:** Skrell og finriv 1 ts av ingefæren på et rivjern. Skrell og kutt gulroten i tynne strimler på langs med en skreller, eller grovrev den på et rivjern. Kutt kålen i tynne strimler og del limen i to.

5 **Kinakål og edamamebønner, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek bønnene og kålen i omtrent 3 minutter under omrøring. Skru av varmen og vend inn ingefæren, gulroten, 1 ts sukker og smak til med saft fra limen og litt salt.

6 **Servering:** Server ponzusausen fra fiskeformen og chilimajonesen til retten.

Tips fra kokken: Bland gjerne litt finrevet limeskall (kun det grønne) sammen med kålsalaten for en ekstra frisk smak. Du kan også bake grønnsakene sammen med fisken hvis du ønsker det.

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allergivennlig alternativ