



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Kolja med sesamfrö- och gurksallad, soja och brynt smör

## Sesamfrö- och gurksallad

Gurka 1 st  
Rödlök 1 st  
● Salt 2 krm  
Chili flakes 1 krm  
● Socker ½ msk  
Vitvinsvinäger 15ml 1 påse  
Sesamolja 1 msk  
Sesamfrön 1 förp

## Brynt smör- och sojadressing

● Smör 25 g  
Japansk soja 1 förp

## Stekt kolja

Koljafile 300 g

## Till servering

Jasminris 135 g

## Att ha hemma ●

Olja, Salt, Smör, Socker

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Sesamfrö- och gurksallad:** Skär gurka i bitar och skiva rödlök. Lägg i en skål och blanda ner salt, chili flakes, socker, vitvinsvinäger och sesamolja.
3. **Brynt smör- och sojadressing:** Hetta upp smör i en liten kastrull. När smöret "tystnar" börjar det att brynas, vispa då hela tiden. När det har en gyllenbrun färg är det klart. Häll över smöret i en värmestålig skål och blanda ner japansk soja.
4. **Stekt kolja:** Skär koljafile i portionsbitar och krydda med lite salt. Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna och stek fisken ca 2 min per sida, tills den är klar.
5. Strö sesamfrön över gurksalladen och servera med stekt kolja, brynt smör- och sojadressing och jasminris.