



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Lax med teriyakisås och gurksallad

Laxfilé

Laxfilé 2 st

Teriyakisås

Japansk soja 1 msk

Kinesisk soja ½ msk

● Balsamvinäger 1 msk

● Vatten 2 msk

● Olja 1 msk

● Socker 1 msk

Vitlök 1 klyfta

Malen ingefära 1 tsk

Till servering

Jasminris 135 g

Gurka 1 st

Rädisor 1 förp

Att ha hemma ●

Balsamvinäger, Olja, Salt,
Socker, Svartpeppar,
Vatten

1. Värm ugnen till 175°C (varmluft) eller 200°C (vanlig).
2. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
3. **Laxfilé:** Lagg laxfilé i en smord ugnform. Krydda med lite salt och nymald svartpeppar. Tillaga mitt i ugnen ca 10 min.
4. **Teriyakisås:** Häll japansk soja i en skål. Blanda med kinesisk soja, balsamvinäger, vatten, olja, socker, pressad vitlök och malen ingefära.
5. Skär gurka i strimlor och lägg i en skål. Blanda med hälften av teriyakisåsen. Spar resten av såsen till servering.
6. Servera ugnsbakad lax med teriyakisås, gurksallad, jasminris och rädisor.