



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Ponzubagt laks med ris, kinakål, forårsløg og srirachamayo

Det skal du bruge

135 g basmatiris
 1 pose sojasauce
 ½ pose teriyakisauce
 ½ stk lime
 2 stk laksefiletter u. skind (har været frosset)
 ½ stk ingefær
 1 stk gulerod
 ½ stykke kinakål
 ½ bundt forårsløg
 ½ stk lime
 ½ pose aioli
 ½ pose srirachasauce

Det skal du selv have

salt ^b
 peber ^b
 sukker ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
2. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
3. **Ponzubagt laks:** Bland soja, teriyaki og limesaft (resten skal bruges senere) sammen i en skål. Læg fisken i et ovnfast fad og krydr med lidt salt og peber. Fordel ca. halvdelen af sauce og ½ spsk smør over fisken. Bag den midt i ovnen i 8-10 min til den flager, når du trykker let på den med en finger.
4. **Grøntsager:** Skæl ingefær og riv det fint. Skræl gulerod og skær i tynde strimler på langs med en skræller eller riv dem groft på et rivejern. Snit kinakål i tynde strimler. Skyl og skær forårsløgene i skiver. Del limefrugten i to. Varm en stegepande op til middelhøj varme og tilsæt lidt olie. Steg kålen ca. 3 min. under omrøring. Sluk for varmen og vend ingefær, gulerødder, forårsløg og ½ tsk sukker i. Smag til med saft af halvdelen af lime og lidt salt.
5. **Servering:** Skær resten af limen i både. Rør aioli med den ønskede mængde sriracha (undlad eller reducér mængden, hvis du ikke vil have det så stærkt). Servér retten med ris, srirachamayo, resten af ponzudressing og limebåde til.