



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Lakse-kushiyaki med asiatisk agurksalat, epleris og chilimajones

Epleris

135 g jasminris
1 stk rødt eple

Asiatisk agurksalat

1 stk lime
½ stk agurk
1 bunt reddiker
🏠 1 ss vann
🏠 1 ss sukker

Lakse-kushiyaki

270 g laksefilet
1 pakke grillspyd
1 pakke soya- og ingefærsaus

Til servering

1 pakke sesamfrø
1 pakke vårløk
½ pakke chilimajones

🏠 salt
🏠 pepper
🏠 bakepapir (kan sløyfes)

- 1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
- 2 **Epleris:** Tilbered risen som anvist på pakken. Skyll eplet, og kutt det i små terninger. Når risen er ferdig, vendes epleterningene forsiktig inn i risen.
- 3 **Asiatisk agurksalat:** Klem limen godt før du deler den i to og presser saften over i en serveringsskål. Ha i 1 ss vann og 1 ss sukker, og visp sammen til sukkeret er løst opp. Smak til med salt og pepper. Skyll agurken og reddikene i kaldt vann. Kutt agurken i lange, tynne skiver med en ostehøvel eller mandolin. Kutt reddikene i skiver. Vend agurken og reddikene i limemarinaden, og la stå frem til servering.
- 4 **Lakse-kushiyaki:** Skjær fisken i to, og tre stykkene på grillspydene. Legg fiskespydene på et stekebrett med bakepapir, og fordel soya- og ingefærsausen over. Stek spydene øverst i ovnen i 4–5 minutter.
- 5 **Servering:** Varm opp en tørr stekepanne til høy varme, og rist sesamfrøene i et lite minutt, til de er gylne. Legg frøene over på et lite fat. Skyll vårløken og kutt den i ringer. Server chilimajonesen til retten.
- 6 **Grilltips:** Yakitorispyd tilberedes tradisjonelt over grillkull, og det kan du også gjøre. Forbered tilbehøret på kjøkkenet, og ta med alt ut i hagen eller på balkongen. Yakitorispydene grilles raskt over direkte varme, og er ferdige på 2–3 minutter.

Tips fra kokken: Kutt vårløken i biter på 3–4 cm, og tre dem inn på spydene mellom laksebitene for ekstra smak.