



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



15 - 20 MIN. TILBEREDNING

Hoisinbagt laks med ris, lynstegte grøntsager og spicy kålsalat

Det skal du bruge

135 g basmatiris
2 stk laksefiletter u. skind (har været frosset)
½ pose hoisinsauce
1 spsk sojasauce
2 stk gulerødder
½ stk løg
¼ stk spidskål
½ pakke aioli
¼ pakke srirachasauce
½ pose chiliflager

Du skal selv have:

Olie, Peber, Salt

Fremgangsmåde

- 1 Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
- 2 Ris: Kog risene som anvist på posen.
- 3 Hoisinbagt laks: Læg laksen i et ovnfast fad og smør hoisinsauce på. Hæld sojasauce i fadet. Steg fisken i ovnen i 8-10 min. til den flager ved et let tryk med fingeren.
- 4 Lynstegte grøntsager: Skræl gulerødderne og del i fire på langs. Pil løg og skær i tynde både. Varm en stegepande op til høj varme og tilsæt lidt olie. Steg grøntsagerne ca. 3 min. til de har fået en stegeskorpe. Krydr med lidt salt og peber.
- 5 Kålsalat: Skær spidskålen i tynde strimler og kom det i en skål. Bland med aioli og den ønskede mængde srirachasauce.
- 6 Servér: Top retten med chiliflager efter behag.

Allergener

Æg, Fisk, Sesamfrø, Soja

Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.



Næringsværdier

Energi pr. portion:	3.125 kj / 747 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	34,8 g
heraf mættede fedtsyrer	4,4 g
Kulhydrat	71,6 g
heraf sukkerarter	12,7 g
Protein	36,9 g
Salt	3,1 g
Kostfibre	5,0 g