



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Ingefärsbakad lax med morotsallad

Ingefärsbakad lax

Laxfilé 300 g
Ingefära ½ förp
Japansk soja 1 ½ msk
🏠 Flytande honung ½ msk
🏠 Ketchup ½ msk

Morotssallad

Morötter 150 g
🏠 Neutral olja
🏠 Vitvinsvinäger ½ tsk
🏠 Flytande honung 1 tsk
🏠 Salt 1 krm

Till servering

Jasminris 125 g
Gurka ½ st
Matyoghurt 1 dl

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
3. **Ingefärsbakad lax:** Skala och finriv ingefära (ca 1 msk), lägg i en liten skål. Blanda med japansk soja, honung och ketchup. Lägg laxfilé i en liten smord ugnform med skinsidan nedåt. Bred över ingefärsdressingen. Tillaga i mitten av ugnen ca 18 min, tills fisken är klar.
4. **Morotssallad:** Skala och grovriv morötter, lägg i en skål. Blanda med lite neutral olja, vitvinsvinäger, honung och salt.
5. Skär gurka i stavar, ställ i glas.
6. Servera ingefärsbakad lax med morotssallad, jasminris, gurkstavar och en klick matyoghurt.