



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Soya- og ingefærbakt laks i hjertesalat med mango, koriander og jasminris

Jasminris

125 g jasminris

Soya- og ingefærbakt laks

300 g laksefilet

½–1 pakke soya- og ingefærsaus

Grønnsaker

½ stk mango

1 stk tomat

1 stk hjertesalat

1 bunt koriander

1 stk lime

Tilbehør

½ pakke chilimajones

🏠 olje

1 Varm opp stekeovnen til 180 grader varmluft.

2 **Jasminris:** Tilbered ris som anvist på pakken.

3 **Soya- og ingefærbakt laks:** Skjær fisken i terninger, og ha den i en smurt ildfast form. Bland inn soya- og ingefærsausen, og stek fisken i ovnen i omtrent 8 minutter, eller til den er gjennomstekt.

4 **Grønnsaker:** Skrell og kutt ønsket mengde av mangoen i terninger. Skyll og kutt tomaten i terninger. Ha mangoen og tomaten i hver sin serveringsskål. Plukk bladene av salaten, og skyll dem i kaldt vann. Fordel salatbladene utover et serveringsfat. Skyll og grovhakk koriander. Kutt limen i båter.

5 **Servering:** Fyll salatbladene med ris, laksen og mango- og tomattingene. Server koriander, limebåtene og chilimajonesen til retten.

Tips fra kokken: Vil du ikke bruke salatbladene som skåler? Del bladene i biter, og bland dem sammen med mango- og tomattingene.