



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Bakt laks med kinesisk wok- og dippsaus i hjertesalat med mango og chilimajones

Jasminris

125 g jasminris

Bakt laks med kinesisk wok- og dippsaus

270 g laksefilet

½–1 pakke kinesisk wok- og dippsaus

Tilbehør

½–1 stk mango

½–1 stk agurk

1 stk hjertesalat

½ pakke chilimajones

olje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Jasminris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
3. **Bakt laks med kinesisk wok- og dippsaus:** Skjær fisken i terninger, og ha terningene i en smurt ildfast form. Vend inn sausen. Stek laksen i ovnen i omtrent 8 minutter, eller til fisken er gjennomstekt, men med en mørkerosa kjerne.
4. **Tilbehør:** Skrell mangoen, fjern steinen og kutt mangokjøttet i terninger. Kutt agurken i terninger. Kutt bunnen av hjertesalaten, og plukk av bladene. Skyll salatbladene i kaldt vann.
5. **Servering:** Fordel salaten utover et fat. Fyll salatbladene med risen, laksen og agurk- og mangoterningene. Server chilimajonesen til retten.



TIPS!

Vil du ikke bruke salatbladene som skåler? Del dem i biter, og bland dem med mango- og agurkterningene.