



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Laksepoke med agurk, syltet rødkål og chilimajones

Jasminris

125 g jasminris

Syltet rødkål

100 g finsnittet rødkål

1 dl vann ^B

½ dl sukker ^B

¼ dl eplesider-/hvitvinseddik ^B

Ponzumarinert laks

1 pakke ponzusaus

1 pakke teriyakisaus

270 g laksefilet

1 pakke sesamfrø

Topping

1 stk norsk eple

½ stk agurk

1 stk gulrot

1 pakke chilimajones

olje ^B

^B Basisvare

1. Jasminris: Tilbered risen som anvist på pakken.

2. Syltet rødkål: Kok opp 1 dl vann, ½ dl sukker og ¼ dl eddik i en kjele. Rør rundt så sukkeret smelter. Ha rødkålen i laken, og la den småkoke under lokk i omtrent 3 minutter. Ta kjelen av varmen, og la rødkålen trekke frem til servering. Hell av laken ved servering.

3. Ponzumarinert laks: Bland sammen ponzusausen og teriyakisausen i en skål. Skjær fisken i store terninger, og vend terningene i sesamfrøene. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek fisken i 1–2 minutter, eller til den har en jevn stekeskorpe. Ha fisken over i skålen med ponzu- og teriyakisausen.

4. Topping: Skyll eplet og agurken, og kutt eplet og ønsket mengde av agurken i små terninger. Skrell og grov riv gulroten på et rivjern.

5. Servering: Legg risen i serveringsskåler, og fordel laksen, eplet, agurken, gulroten og den syltede rødkålen over. Topp retten med resten av ponzu- og teriyakisausen og chilimajonesen.



TIPS!

Hvis chilimajonesen blir for sterk for barna, kan du spe den ut med litt rømme, crème fraîche eller majones.