



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Crispy laks med ingefærstekt brokkoli, jasminris og sweet chili-dressing

Jasminris

125 g jasminris

Crispy laks

1 stk egg

1 pakke panering

270 g laksefilet

Ingefærstekte brokkoli- og blomkålbuketter

1 bit ingefær

150 g brokkoli- og blomkålbuketter

2 ss soyasaus ^B

Sweet chili-dressing

150 g lettrømme

1 pakke sweet chili-saus

salt ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

olje ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp ovnen til 230 grader varmluft.

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

3. **Crispy laks:** Knekk egget i en skål, og visp det sammen med litt salt. Ha paneringen på en stor tallerken, eller i en frysepose. Vend fisken først i egget, og deretter i paneringen. Ha fisken på et stekebrett med bakepapir, og stek fisken i ovnen i 10–12 minutter. Ta fisken ut, og la den hvile frem til servering.

4. **Ingefærstekte brokkoli- og blomkålbuketter:** Skrell og finriv ingefæren på et rivjern. Ha brokkoli- og blomkålbukettene og ingefæren i en smurt ildfast form, bland inn litt olje og 2 ss soyasaus. Stek brokkoli- og blomkålbukettene i ovnen sammen med fisken i 10–12 minutter.

5. **Sweet chili-dressing:** Bland rømmen og chilisausen i en serveringsskål, og smak til med resten av ingefæren, salt og pepper.

6. Nyt måltidet!



TIPS!

Har du ikke soyasaus, kan du smake til brokkolien med salt i stedet. Du kan også servere sweet chili-sausen og lettrømmen hver for seg.