



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 <sup>B</sup>

½ dl sukker <sup>B</sup>

¼ dl eplesider-/hvitvinseddik <sup>B</sup>

## 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 <sup>B</sup>

<sup>B</sup> 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.