



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Teriyakibakt laks i hjertesalat med mango, koriander og jasminris

Jasminris

135 g jasminris

Teriyakibakt laks

270 g laksefilet

1 pakke teriyakisaus

Tilbehør

1 stk mango

1 stk tomat

1 stk hjertesalat

1 bunt koriander

1 stk lime

1 pakke chilimajones

olje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 180 grader varmluft.

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

3. **Teriyakibakt laks:** Skjær laksen i terninger, og ha terningene i en smurt ildfast form. Vend inn teriyakisausen, og stek laksen i ovnen i omtrent 8 minutter, eller til fisken er gjennomstekt.

4. **Tilbehør:** Skrell mangoen, fjern stenen og kutt ønsket mengde av mangokjøttet i terninger. Skyll og kutt tomaten i terninger. Plukk bladene av hjertesalaten, og skyll salatbladene i kaldt vann. Fordel salatbladene utover et serveringsfat. Skyll og grovhakk korianderen, og kutt limen i båter.

5. Fyll salatbladene med risen, laksen og tomat- og mangoterningene. Server chilimajonesen, korianderen og limebåtene til retten.

TIPS!

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