



Laksebowl med jasminris, mango og chilimajones

Jasminris

135 g jasminris

Teriyakibakt laks

270 g laksefilet

1 pakke teriyakisaus

Syltet rødkål

300 g rødkål

½ dl eddik 7 % ^B

1 dl sukker ^B

1½ dl vann ^B

Grønnsaker og tilbehør

1 stk mango

1 pakke pak choy

1 stk lime

1 bunt koriander

½ 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 fisken i terninger. Fordel terningene i en smurt ildfast form, og vend inn teriyakisausen. Stek fisken i ovnen i omtrent 8 minutter, eller til den er gjennomstekt.

4. **Syltet rødkål:** Fjern stilken, og kutt rødkålen i tynne skiver. Kok opp ½ dl eddik, 1 dl sukker og 1½ dl vann i en liten kjele. Ta kjelen av varmen, og vend inn rødkålen. La kålen trekke i laken frem til servering.

5. **Grønnsaker:** Skrell og kutt mangoen i terninger. Skyll og kutt pak choyene i tynne strimler. Kutt limen i båter, og skyll og grovhakk korianderen.

6. **Servering:** Ha risen i dype skåler og fordel laksen, den syltede rødkålen, mangoen og pak choyene oppå. Topp med korianderen og chilimajonesen, og server limebåtene til retten.



TIPS!

Server retten som en salat på et stort fat hvis du heller vil det. Ønsker du en mer spicy rett, kan du strø over litt finhakket chili, eller toppe med litt srirachasaus.



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.