



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Laksepoke med agurk, syltet rødkål og chilimajones

Ris

135 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

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. Ris: 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: Ha ponzusausen 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 ponzusaus.

4. Topping: Skyll eplet og agurken, og kutt eplet og ønsket mengde av agurken i små terninger. Skrell og grovriv 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 ponzusausen og chilimajonesen.



TIPS!

Hvis chilimajonesen blir for sterk for barna, kan den serveres på siden til de som ønsker.