



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Laksepoke med agurk, syltet rødkål og chilimajones

Jasminris

½ pakke jasminris

Syltet rødkål

100 g finsnittet rødkål

1 dl vann ^B

½ dl sukker ^B

¼ dl eplesider-/hvitvinseddik ^B

Ponzumarinert laks

135 g laksefilet

1 pakke sesamfrø

½–1 pakke ponzusaus

Topping

½ stk grønt eple

½ stk agurk

½ stk gulrot

½ pakke chilimajones

olje ^B

^B 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 til sukkeret har smeltet. Ha rødkålen i laken, og la den småkoke på lav varme 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: 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. Skru varmen av stekepannen. Ha ponzusausen over fisken, og la fisken hvile i stekepannen frem til servering.

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 en skål og fordel laksen, eplet, agurken, gulroten og den syltede rødkålen over. Topp retten med resten av ponzusausen og chilimajonesen.