



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Laks i kremet rød currysau servert med jasminris og frisk agurksalat

Ris

135 g jasminris

Frisk agurksalat

½ stk agurk

1 stk gulrot

½ pakke sesamfrø

1 stk lime

🏠 ½ ts sukker

🏠 1 ts soyasaus

Laks i kremet rød currysau

½ pakke rød currypaste

1 pakke kokoskrem

270 g laksefilet

🏠 1 dl vann

🏠 salt

🏠 olje

1 **Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.

2 **Frisk agurksalat:** Skyll agurken og skrell gulroten. Lag lange bånd av agurken og gulroten med en potetskreller. Ha grønnsakene i en bolle og vend inn sesamfrøene (se tips), saften fra limen, ½ ts sukker og 1 ts soyasaus. La grønnsakene marinere til resten av retten er klar.

3 **Laks i kremet rød currysau:** Del laksen i munnstore terninger, og strø over litt salt. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek ønsket mengde av currypasten i 1 minutt, og rør inn kokoskremen og 1 dl vann. Tilsett fisken og la den trekke i sausen i 2–3 minutter, eller til fisken er såvidt gjennomkokt. Rør inn 2 ss av syltelaken fra grønnsakene i currysauzen før servering.

Tips fra kokken: Rist gjerne sesamfrøene gylne i en tørr stekepanne for ekstra god smak.