



Teriyakibagt laks i hjertesalat med mango og ris

Det skal du bruge

135 g basmatiris
2 stk laksefiletter u. skind (har været frosset)
½ pose teriyakisauce
½ stk mango
1 stk tomat
1 stk hjertesalat
½ stk lime
½ pose aioli
½ tsk chiliflager

Det skal du selv have salt ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 180°C (Varmluft).
2. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
3. **Teriyakibagt laks:** Skær laksen i tern og læg dem i et smurt ovnfast fad. Kom teriyakisauce på og bland rundt. Steg laksen i ovnen i ca. 8 min. til den er gennemstegt.
4. **Grønt:** Skræl mango, fjern stenen og skær kødet i tern. Skyl og skær tomat i tern. Pluk bladene af hjertesalaten og skyl i koldt vand. Fordel salatbladene på et serveringsfad. Skær limen i både.
5. **Chili-aioli:** Bland aiolien med chiliflager (undlad eller reducer mængden, hvis du ikke vil have det så stærkt).
6. **Anret:** Fyld salatbladene med ris, laks og tomat- og mangotern og servér chili-aioli og limebåde til.



Billedet kan afvige noget fra opskriften.



TIPS!

Vil du ikke bruge salatbladene som skåle? Skær bladene i stykker og bland dem sammen med mango- og tomatterninger.