



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Crispy rissalat med soyabakt laks, edamamebønner, rødkål og curry- og mangodressing

Crispy ris

200 g jasminris
1 pakke srirachasaus
🏠 1 ss olje

Grønnsaker

½ stk agurk
1 stk gulrot

Soyabakt laks

270 g laksefilet
½ pakke finkuttet ingefær, hvitløk og chili
1 pakke sesamfrø
1 pose glutenfri soyasaus
½ stk lime

Edamamebønner

1 stk sjalottløk
1 pakke edamamebønner

Til servering

½ bunt koriander
100 g finsnittet rødkål
½ pakke curry- og mangodressing
½ stk lime

🏠 bakepapir (kan sløyfes)
🏠 salt
🏠 smør

- 1 Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft.
- 2 **Crispy ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 3 **Grønnsaker:** Skyll og kutt agurken i to på langs, og skrap ut frøene med en skje. Kutt resten av agurken i skiver. Skrell og lag lange bånd av gulroten med en skreller.
- 4 **Crispy ris, fortsettelse:** Hahalvparten av den kokte risen i en bolle, og bland inn srirachasausen og 1 ss olje. Fordel den marinerte risen i et jevnt lag på et stekebrett med bakepapir, og stek den midt i ovnen i 20–25 minutter. Vend på risen underveis i steketiden så det blir jevnt stekt.
- 5 **Soyabakt laks:** Legg fisken i en ildfast form. Bland sammen ingefærblandingen, sesamfrøene, soyasausen og saften fra halve limen i en skål, og hell blandingen over fisken. Stek fisken i ovnen, under risen, i 7–8 minutter, eller til den flaker seg ved et lett trykk med fingeren.
- 6 **Edamamebønner:** Skrell og finhakk sjalottløken. Varm opp en liten stekepanne til middels høy varme, og ha i litt smør. Stek edamamebønnene og løken i 1–2 minutter. Krydre med litt salt.
- 7 **Til servering:** Skyll og grovhakk koriander, og kutt resten av limen i båter. Legg resten av den kokte risen i serveringsskåler og fordel rødkålen, agurken, edamamebønnene og gulroten over. Legg på laksen, og topp med soyasjyen fra formen, curry- og mangodressing, koriander og den sprøstekte risen. Server limebåtene ved siden av.