



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Sojainkokt lax med chilistekt pak choy, svamp och sesamdressing

Till servering

Jasminris 135 g

Sesamdressing

Sesamfrön 1 förp
Koriander 10 g
Vitlök 1 klyfta
Malen ingefära 1 påse
Srirachasås 1 förp
Tomatpuré 1 förp
● Socker ½ msk
● Olja 1 tsk
Japansk soja 1 ½ msk
● Vitvinsvinäger ½ msk
● Vatten 2 msk

Sojainkokt lax

Vitlök 1 klyfta
Lime 1 st
Malen ingefära 1 påse
Japansk soja 1 ½ msk
Kinesisk soja 3 förp
● Vatten 8 dl
Laxfilé 2 st

Chilistekt pak choy & svamp

Champinjoner 125 g
Pak choy 1 st
Chili flakes 2 krm
Koriander 10 g

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Socker, Vatten,
Vitivinsvinäger

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. Rosta sesamfrön i en torr stekpanna tills de är gyllenbruna. Lägg upp i en skål.
3. **Sesamdressing:** Finhacka koriander. Lägg i en mixerbunke tillsammans med pressad vitlök, malen ingefära, 3/4 av de rostade sesamfröna, srirachasås, tomatpuré, socker, neutral olja, japansk soja, vitvinsvinäger och vatten. Mixa allt med stavmixer till en krämig dressing.
4. **Sojainkokt lax:** Krossa vitlöksklyftan. Tvätta och halvera limen. Pressa ner limesaften i en kastrull och lägg ner de använda limehalvorna. Tillsätt den krossade vitlöksklyftan, malen ingefära, japansk soja, kinesisk soja och vatten. Koka upp och låt sjuda ca 3 min. Dra kastrullen från värmen och lägg ner laxen, lägg på ett lock och låt dra ca 15 min.
5. **Chilistekt pak choy och svamp:** Kvarta champinjoner och skär pak choy i grova bitar. Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna och stek svampen ca 4 min. Tillsätt pak choy och stek ytterligare 1 min. Krydda med chili flakes, lite salt och resten av de rostade sesamfröna. Toppa med koriander.
6. Servera sojainkokt lax med sesamdressing, jasminris, chilistekt pak choy och svamp.