



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Limestekt laks med svart ris og jalapeño-salsa, servert med friske grønnsaker og mangoracha

Svart ris

125 g svart ris

Limestekt laks

270 g laksefilet

½ stk lime

Grønnsaker

1 bunt reddiker

½–1 stk agurk

1 stk gulrot

½–1 stk rødløk

Jalapeño-salsa

½ bunt koriander

1 stk jalapeño

1 pakke finkuttet

ingefær, hvitløk og chili

½ stk lime

🏠 ½ ts sukker

🏠 ½ ts salt

🏠 ½ dl vann

Servering

1 boks mangopuré

½–1 pakke srirachausaus

½ bunt koriander

🏠 salt

🏠 olje

- 1 Svart ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 2 Limestekt laks:** Skyll og finriv skallet (kun det grønne) fra limen på et rivjern, og kutt laksen i terninger. Ha laksen i en skål, og vend inn litt salt.
- 3 Grønnsaker:** Skyll reddikene og agurken. Del agurken i to på langs, skrap ut innmaten med en skje, og legg dette til side. Kutt resten av agurken og reddikene i tynne skiver. Skrell gulroten og rødløken. Kutt rødløken i tynne skiver, og lag lange bånd av gulroten med en skreller eller ostehøvel.
- 4 Jalapeño-salsa:** Skyll korianderen og jalapeñoen. Kutt halve jalapeñoen i tynne skiver, og legg til side. Ha resten av jalapeñoen i et litermål sammen med innmaten fra agurken, saften fra resten av limen, ingefærblandingen, ½ dl vann, ½ ts salt, ½ ts sukker og halvparten av korianderen. Kjør det hele sammen med en stavmikser til en tynn saus. Smak eventuelt til med litt mer sukker og salt.
- 5 Limestekt laks, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek laksen i 2 minutter under omrøring, skvis over saften fra limen og dryss over limeskallet. Skru av varmen, og la laksen hvile i pannen frem til servering.
- 6 Servering:** Ha mangopuréen i en skål, og smak til med ønsket mengde av srirachausausen. Spre jalapeño-salsaen på et fat eller på tallerkener, og fordel agurken, gulroten, reddiken, løken og den kokte risen oppå. Topp med fisken, resten av korianderen og jalapeñoen og mangorachaen.

Tips fra kokken: Bland jalapeño-salsaen med den stekte fisken for ekstra sting!