



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Hoisinbakad lax med sesamfrö, krämig limesås och jasminris

Hoisinbakad lax

Laxfilé 2 st
Hoisinsås 1 förp
● Salt 1 krm
Sesamfrön 1 förp

Limesås

Lime 1 st
Matyoghurt 1 dl

Till servering

Jasminris 135 g
Gurka 1 st
Morot 2 st

Att ha hemma ●
Salt

1. Värm ugnen till 175°C (varmluft) eller 200°C (vanlig).
2. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
3. **Hoisinbakad lax:** Lägg laxfilé i en ugnform. Krydda med salt och fördela hoisinsås över laxfiléerna. Strö sesamfrön över fisken och tillaga mitt i ugnen ca 15 min, tills fisken är klar.
4. **Limesås:** Tvätta lime i ljummet vatten och finriv skalet. Lägg matyoghurt i en skål. Blanda med limeskal och smaka av med lite salt. Klyfta den använda limen.
5. Skär gurka i mindre bitar och lägg i en skål. Skala och grov riv morötter, lägg upp i en skål.
6. Servera hoisinbakad lax med jasminris, limesås, grönsaker och limeklyfta.