



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Laksepoke med rødkål, eple og syltet ingefær, servert med chilimajones og ponzudressing

Ris

135 g jasminris
1 pakke
edamamebønner

Ponzumarinert laks

½-1 pakke ponzusaus
½-1 pakke teriyakisaus
270 g laksefilet
1 pakke sesamfrø

Topping

1 bit ingefær
½-1 stk norsk eple
1 stk gulrot
100 g finsnittet rødkål
1 pakke
edamamebønner
🏠 1 dl vann
🏠 1 dl
eplesider-/hvitvinseddik
🏠 2 ss sukker

Servering

½-1 pakke chilimajones

🏠 olje

- 1 Ris:** Tilbered risen som anvist på pakkene. Legg edamamebønnene i en sil, og kok dem med risen de siste 2 minuttene av koketiden.
- 2 Ponzumarinert laks:** Bland sammen ponzusausen og teriyakisausen i en skål. Skjær laksen i mellomstore terninger, og vend inn sesamfrøene. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek fisken i 1-2 minutter, eller til den har en jevn stekeskorpe. Ha fisken over i skålen sammen med ponzu- og teriyakisausen.
- 3 Topping:** Skyll eller skrell ingefæren, og kutt den i tynne skiver. Kok opp 1 dl vann, 1 dl eddik og 2 ss sukker i en liten kjele. Trekk kjelen av varmen, og vend inn ingefæren. Skyll og kutt eplet i små terninger. Skrell og grov riv gulroten på et rivjern.
- 4 Servering:** Fordel risen i serveringsskåler, og legg laksen, rødkålen, eplet, edamamebønnene og den revne gulroten i seksjoner oppå. Topp retten med ingefæren og chilimajonesen.