



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Pokebowl med varmrøget laks, syltet løg og sesamdressing

Ris

135 g basmatiris

Lyn sylt

½ stk fennikel
2 spsk æbleeddike
1 stk rødløg
1 spsk sukker ^b

Grønt

½ bundt forårsløg
½ stk æble
1 stk skoleagurk
½ stk lime

Sesamdressing

½ pose sesamfrø
1 spsk tahin
1 pose mayonnaise
½ spsk sesamolie
1 spsk vand ^b
1 spsk syltelage ^b

Laks

2 stk varmrøget laks (har været frosset)

Anret

2 spsk teriyakisauce
½ pk koriander, frisk

Det skal du have

salt ^b

^b basisvare

- 1. Ris:** Kog risene som anvist på posen.
- 2. Lyn sylt:** Skær top og bund af fennikel. Pil rødløg. Skær begge i meget tynde skiver evt. på et mandolinjern. Bland æbleeddike, sukker og lidt salt i en skål. Kom løg og fennikel i, vend det godt rundt og sæt til side.
- 3. Grønt:** Skyl og skær forårsløg i tynde skiver. Skær æble og agurk i tern. Pluk koriander og hak det groft. Del lime i kvarte.
- 4. Sesamdressing:** Rist sesamfrø på en tør pande til de får lidt farve. Lad dem køle af på et stykke køkkenrulle. Rør tahin, mayonnaise, sesamolie og vand sammen i en lille skål til dressingen er glat og cremet. Tilsæt syltelage fra fennikel og løg lidt ad gangen til den syrlighed i ønsker. Smag til med salt og peber. Vend de ristede sesamfrø i inden servering.
- 5. Laks:** Fjern skindet fra laksen. Del den forsigtigt i mindre stykker med en kniv eller fingrene.
- 6. Anret:** Fordel risene i skåle og kom teriyakisauce over dem. Læg laks, æbletern, fennikel, forårsløg, agurk og syltet rødløg hver for sig ovenpå risene. Kom sesamdressing på grøntsagerne. Drys med koriander og servér med limebåde.