



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Mexicansk-inspireret laks og rissalat med majs og nachos

Det skal du bruge

125 g sorte ris
½ stk rødøg
2 stk tomater
½ pk koriander, frisk
140 g majserner
2 stk laksefiletter u. skind (har været frosset)
⅔ pose mexican mix-krydderi
¼+¼ stk lime
1 dl creme fraiche 18%
½ pose nachochips

Det skal du selv have

olivenolie ^b
salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

1. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
2. **Grønt:** Pil og hak rødøg. Skyl tomat og skær i små tern. Skyl og hak koriander.
3. **Stegte majs:** Hæld lagen fra majsene. Varm lidt olie op på en pande og steg majsene ca. 3 min til de er gyldne. Kom dem i en skål.
4. **Mexi-laks:** Kom lidt mere olie på panden og steg laksen i 2-4 min. på hver side. Krydr med mexicokrydderi og lidt salt.
5. **Rissalat:** Vend tomat, majs og løg i de kogte ris. Bland med 1 spsk olivenolie, halvdelen af koriander og saft fra ¼ lime. Smag til med salt og peber.
6. Skær resten af limen i både og servér til laksen med rissalat, nachos, creme fraiche og drys med resten af koriander.