



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



25 - 35 MIN. TILBEREDNING

Mexicansk-inspireret laks og rissalat med majs og nachos

Det skal du bruge

125 g sorte ris
½ stk rødløg
2 stk tomater
½ pakke koriander, frisk
140 g majskerneler
2 stk laksefiletter u. skind (har været frosset)
⅔ pose mexico mix-krydderi
¼+¼ stk lime
1 dl creme fraiche
½ pose nachochips

Du skal selv have:

Olie, Olivenolie, Peber, Salt

Fremgangsmåde

- 1** Ris: Kog risene som anvist på posen.
- 2** Grønt: Pil og hak rødløg. 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.

Allergener

Fisk, Laktose, Mælk

Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.



Næringsværdier

Energi pr. portion: 3.862 kj / 923 kcal

Indhold Pr. portion

Fedt 50,9 g
heraf mættede fedtsyrer 11,4 g

Kulhydrat 77,6 g
heraf sukkerarter 11,0 g

Protein 38,6 g

Salt 1,6 g

Kostfibre 6,2 g