



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



15 - 20 MIN. TILBEREDNING

# Laks med teriyakisauce og agurkesalat

## Det skal du bruge

135 g basmatiris  
2 stk laksefiletter u. skind (har været frosset)  
1 pakke teriyakisauce  
½ fed hvidløg  
½ stk skalotteløg  
1 stk skoleagurk  
½ pose radiser

## Du skal selv have:

Olie, Peber, Salt

## Fremgangsmåde

- 1 Tænd ovnen og varm op til 175°C.
- 2 Ris: Kog risene som anvist på posen.
- 3 Ovnbagt laks: Krydr laksen med salt og peber på begge sider og pensl et tyndt lag teriyakisauce på. Læg dem på et ovnfast fad med bagepapir i bunden. Bag dem i ovnen ca. 18 min.
- 4 Teriyakisauce: Pil og pres hvidløg. Bland i en skål med 1 spsk vand og resten af teriyakisaucen.
- 5 Agurkesalat: Skræl skalotteløg og skær i skiver. Skær agurk i strimler og kom i en skål med skalotteløg. Bland med en spsk teriyakisauce.
- 6 Antret: Skær radiser i skiver. Servér ovnbagt laks med ris, agurkesalat og radiser med resten af teriyakisaucen til.

## Allergener

Fisk, Gluten, Hvede, Sesamfrø, Soja

## 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:	2.723 kj / 651 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	26,5 g
heraf mættede fedtsyrer	3,7 g
Kulhydrat	68,0 g
heraf sukkerarter	11,1 g
Protein	35,1 g
Salt	3,2 g
Kostfibre	1,9 g