



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Sesambakad lax med hoisinsås, pak choy och friterad lök

Till servering
Jasminris 150 g

Hoisinsås
Ingefära ½ förp
Kinesisk soja 2 msk
🏠 Vitlök 1 klyfta
🏠 Neutral olja
🏠 Socker ½ msk
🏠 Vatten 3 msk
🏠 Ketchup 2 msk

Hoisinbakad lax
Laxfilé 300 g
Sesamfrön 1 msk
🏠 Salt 1 krm

Friterad lök
Gul lök 1 st
🏠 Salt 1 krm
🏠 Vetemjöl 1 msk
🏠 Neutral olja

Pak choy
Pak choy 1 förp
Sesamfrön 1 msk
🏠 Neutral olja
🏠 Salt

1. Värm ugnen till 175°C (varmluft) eller 200°C (vanlig).
2. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
3. **Hoisinsås:** Finhacka ingefära (ca 1 msk) och vitlök. Hetta upp lite neutral olja i en liten kastrull och fräs ingefära och vitlök ca 1 min. Tillsätt kinesisk soja, socker, vatten och ketchup. Låt sjuda ca 3-5 min, tills såsen börjar tjockna.
4. **Hoisinbakad lax:** Skär bort skinnet från laxfilén. Skär laxen i 2 portionsbitar och lägg i en smord ugnform. Krydda laxen med salt och pensla på lite av hoisinsåsen. Strö över ca 1 msk sesamfrön. Tillaga mitt i ugnen ca 12-16 min (beroende på fiskens tjocklek).
5. **Friterad lök:** Grovhacka gul lök och lägg i en skål. Krydda med salt och låt stå och dra ca 5 min. Tillsätt vetemjöl och blanda väl. Hetta upp rikligt med neutral olja i en stekpanna och stek löken frasig, ca 3 min. Lägg över på ett fat med hushållspapper.
6. **Pak choy:** Skär pak choy i klyftor. Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna. Fräs pak choy ca 3 min. Krydda med lite salt. Lägg över på ett fat och strö över sesamfrön och friterad lök.
7. Servera sesam- och hoisinbakad lax med jasminris, hoisinsås och pak choy med rostad lök.