



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Lax teriyaki med pak choy, ingefära och rostade sesamfrön

Till servering

Jasminris 150 g
Sesamfrön 2 msk

Lax teriyaki

Ingefära 1 förp
Vitlök 1 klyfta
Salladslök ½ förp
Laxfilé 300 g
Mirin 3 msk
Japansk soja 100 ml
🏠 Neutral olja
🏠 Salt 2 krm
🏠 Socker 2 msk
🏠 Vitvinsvinäger 2 msk
🏠 Vatten 1 dl

Pak choy

Pak choy 1 förp

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. Rosta sesamfrön i en torr stekpanna tills de är gyllenbruna. Lägg över i en liten skål.
3. **Förberedelser:** Skala och skiva ingefära och vitlök tunt. Strimla salladslök. Skär bort skinnet från laxen och dela fisken i 2 portionsbitar.
4. **Lax teriyaki:** Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna. Stek laxbitarna ca 3 min per sida. Krydda laxen med salt. Lyft ur laxen från stekpannan. Låt stekpannan stå men sänk värmen till medelvärme. Tillsätt ingefära och vitlök och låt fräsa ca 1 min. Tillsätt socker, vitvinsvinäger, mirin, japansk soja och vatten. Låt sjuda tills sockret löst sig och såsen börjar tjockna något. Dra från värmen och lägg tillbaka laxen i såsen tillsammans med den strimlade salladslöken.
5. **Pak choy:** Koka upp lättsaltat vatten i en kastrull. Halvera pak choy på längden, koka ca 2 min.
6. Strö rostade sesamfrön över lax teriyaki. Servera med pak choy och nykokt jasminris.