



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Soja- och smörbakad lax med syrlig kålsallad

Soja- & smörbakad lax

Laxfilé 300 g

🏠 Japansk soja 1 ½ msk

🏠 Smör ½ msk

Kålsallad

Lime 1 st

Ingefära ½ förp

Vitkål 250 g

Chili flakes ½ tsk

🏠 Salt 1 krm

Sojagräm

Matyoghurt 1 dl

🏠 Japansk soja 2 tsk

🏠 Vitlök 1 klyfta

🏠 Svartpeppar

Till servering

Jasminris 125 g

1. Värm ugnen till 175°C (varmluft) eller 200°C (vanlig).

2. **Soja- och smörbakad lax:** Lägg laxfilé i en liten ugnform. Ringla över japansk soja och klicka på smör. Tillaga mitt i ugnen ca 15 min.

3. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.

4. **Kålsallad:** Skölj limen ordentligt i ljummet vatten och finriv skalet. Skala och finhacka ingefära (ca 1 msk). Strimla vitkål tunt och lägg i en bunke. Tillsätt finrivet limeskal, pressad saft från halva limen, ingefära, chili flakes och salt. Blanda väl.

5. **Sojagräm:** Häll matyoghurt i en liten skål. Rör ner japansk soja, pressad vitlök och lite nymald svartpeppar.

6. Klyfta resten av limen. Servera soja- och smörbakad lax med syrlig kålsallad, sojagräm, jasminris och limeklyfta.