



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Sesamstekt lax med asiatisk gurksallad och kall limesås

Limesås

Lime 1 st
Matyoghurt 1 dl
🏠 Salt 1 krm
🏠 Vitlök ½ klyfta

Asiatisk gurksallad

Gurka ½ st
Bananschalottenlök 1 st
Röd chili ½ st
Koriander 20 g
🏠 Socker ½ tsk
🏠 Salt
🏠 Vitlök ½ klyfta
🏠 Neutral olja 1 tsk
🏠 Svartpeppar

Sesamstekt lax

Laxfilé 300 g
Sesamfrön 1 msk
🏠 Salt 2 krm
🏠 Svartpeppar
🏠 Neutral olja

Till servering

Jasminris 125 g

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Limesås:** Skölj limen i ljummet vatten. Finriv skalet och lägg i en skål. Blanda ner matyoghurt, salt och pressad vitlök.
3. **Asiatisk gurksallad:** Halvera gurka på längden. Skär tjocka skivor på snedden. Finhacka bananschalottenlök. Skiva röd chili tunt. Grovhacka koriander. Lägg gurka, lök och chili efter smak i en skål. Blanda ner socker, lite salt, pressad saft från hela den använda limen, pressad vitlök, neutral olja och nymald svartpeppar. Vänd ner koriander vid servering.
4. **Sesamstekt lax:** Skär bort skinnet från laxfilén och skär den i 2 jämntjocka skivor. Krydda med salt och nymald svartpeppar. Vänd fisken i sesamfrön. Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna och stek laxen ca 5 min, vänd fisken efter halva tiden.
5. Servera sesamstekt lax med asiatisk gurksallad, limesås och jasminris.