



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Sojainkokt lax med chilistekt pak choy, svamp och sesamdressing

Till servering
Jasminris 125 g

Sesamdressing
Sesamfrön 2 msk
Koriander 10 g
Malen ingefära 1 tsk
Japansk soja 1 ½ msk
🏠 Vitlök 1 klyfta
🏠 Sambal oelek 2 tsk
🏠 Tomatpuré 2 tsk
🏠 Socker 2 tsk
🏠 Neutral olja 1 tsk
🏠 Vitvinsvinäger 1 ½ tsk
🏠 Vatten 2 msk

Sojainkokt lax
Laxfilé 300 g
Lime 1 st
Malen ingefära 1 tsk
Japansk soja 2 msk
Kinesisk soja 1 ¾ msk
🏠 Vitlök 2 klyftor
🏠 Vatten 8 dl

Chilistekt pak choy & svamp
Champinjoner 125 g
Pak choy ½ förp
Chili flakes 2 krm
Koriander 10 g
🏠 Neutral olja
🏠 Salt

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. Rosta sesamfrön i en torr stekpanna tills de är gyllenbruna. Lägg upp i en skål.
3. **Sesamdressing:** Finhacka koriander. Lägg i en mixerbunke tillsammans med pressad vitlök, malen ingefära, 3/4 av de rostade sesamfröna, sambal oelek, tomatpuré, socker, neutral olja, japansk soja, vitvinsvinäger och vatten. Mixa allt med stavmixer till en krämig dressing.
4. **Sojainkokt lax:** Krossa vitlöksklyftorna. Tvätta och halvera limen. Pressa ner limesaften i en kastrull och lägg ner de använda limehalvorna. Tillsätt krossade vitlöksklyftor, malen ingefära, japansk soja, kinesisk soja och vatten. Koka upp och låt sjuda ca 3 min. Halvera laxfilé. Dra kastrullen från värmen och lägg ner laxen, lägg på ett lock och låt dra ca 18 min.
5. **Chilistekt pak choy och svamp:** Kvarta champinjoner och skär pak choy i grova bitar. Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna och stek svampen ca 4 min. Tillsätt pak choy och stek ytterligare 1 min. Krydda med chili flakes, lite salt och resten av de rostade sesamfröna. Toppa med koriander.
6. Servera sojainkokt lax med sesamdressing, jasminris, chilistekt pak choy och svamp.