



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Donburi med ponzubakad lax, ingefärsgurka och avokado

Marinerat ris

- Risottoris 150 g
- 🏠 Vitvinsvinäger 1 msk
- 🏠 Socker 1 tsk
- 🏠 Salt 1 krm
- 🏠 Vatten 2 ½ dl

Ingefärspicklad gurka

- Ingefära 1 bit
- Gurka 1 st
- 🏠 Vatten 2 msk
- 🏠 Ättiksprit (12%) 1 msk
- 🏠 Socker 2 msk

Ponzumajonnäs

- Majonnäs ½ dl
- Ponzu 2 msk

Ponzubakad lax

- Laxfilé 2 st
- Ponzu ½ förp
- 🏠 Salt 1 krm

Tillbehör

- Sesamfrön 1 förp
- Rödkål 125 g
- Avokado 1 st

1. Värm ugnen till 125°C (varmluft) eller 140°C (vanlig).
2. **Rismarinad:** Blanda vitvinsvinäger, socker och salt i en skål.
3. **Marinerat ris:** Tvätta ris under kallt rinnande vatten ca 5 min. Lägg över i en kastrull och tillsätt vatten. Koka upp riset, sänk sedan värmen till låg temperatur. Koka under lock ca 12 min, tills riset känns mjukt.
4. Lägg riset i en bunke och låt svalna något. Blanda ner rismarinaden med en slickepott. Blanda försiktigt så att riskornen separerar från varandra. Riset klibbar ihop igen efter någon minut.
5. **Ingefärspicklad gurka:** Skala och finhacka ingefära. Blanda ihop vatten, ättika, socker och ingefära i en bunke. Hyvla gurka med mandolin (har ni ingen mandolin, skär så tunt som möjligt med en vass kniv). Blanda ner i bunken och låt marinera minst 15 min.
6. **Ponzumajonnäs:** Blanda majonnäs och ponzu i en liten skål.
7. **Ponzubakad lax:** Lägg laxfiléer i en smord ugnform. Krydda med salt och stryk på resten av ponzusåsen. Tillaga mitt i ugnen ca 12 min.
8. **Tillbehör:** Rosta sesamfrön i en torr stekpanna tills de är gyllenbruna. Lägg över i en liten skål. Finstrimla rödkålen eller hyvla den tunt på mandolin (lägg gärna kålen i iskallt vatten en stund innan servering så blir den extra krispig!). Tärna avokadon.
9. Lägg upp ris i skålar. Ringla över ponzumajonnäs och strö på rostade sesamfrön. Toppa med ponzumarinerad lax, rödkål, avokado och ingefärspicklad gurka. Servera direkt!