



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Lax med teriyakisås och gurksallad

Laxfilé

Laxfilé 270 g

🏠 Salt

🏠 Svartpeppar

Teriyakisås

Japansk soja 1 msk

Kinesisk soja 1 msk

Malen ingefära 1 tsk

🏠 Balsamvinäger 1 msk

🏠 Vatten 2 msk

🏠 Neutral olja 1 msk

🏠 Flytande honung 1 msk

🏠 Vitlök 1 klyfta

Till servering

Jasminris 125 g

Gurka 1 st

Rädisor 1 förp

1. Värm ugnen till 175°C (varmluft) eller 200°C (vanlig).
2. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
3. Lägg laxfilé i en smord ugnform med skinnsidan nedåt. Krydda med lite salt och lite nymald svartpeppar. Tillaga mitt i ugnen ca 16 min.
4. Teriyakisås: Häll japansk soja i en skål. Blanda med kinesisk soja, balsamvinäger, vatten, neutral olja, honung, pressad vitlök och malen ingefära.
5. Skär gurka i strimlor och lägg i en skål. Blanda med hälften av teriyakisåsen. Spar resten av såsen till servering.
6. Servera ugnsbakad lax med teriyakisås, gurksallad, nykokt jasminris och rädisor.