



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Soja- och chilibakad lax med limestekt kålrabbi och spenat

Soja- & chilibakad lax

Japansk soja 1 msk
Chili flakes 2 krm
Laxfilé 2 st

🏠 Tomatpuré 1 msk
🏠 Flytande honung 1 msk
🏠 Vitlök 1 klyfta
🏠 Salt ½ tsk

Limesås

Lime 1 st
Matyoghurt 1 dl
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

Kålrabbi

Kålrabbi ½ st
Bananschalottenlök 1 st
Babyspenat 30 g
Limesaft
🏠 Neutral olja
🏠 Salt

Tillbehör

Jasminris 125 g

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
3. **Soja- och chilibakad lax:** Blanda japansk soja, tomatpuré, flytande honung, chili flakes (efter egen smak) och pressad vitlök i en liten skål.
4. Lägg laxfilé i en rymlig smord ugnform och krydda med salt. Bred marinaden på laxen. Tillaga laxen högt upp i ugnen ca 12 min, eller tills den är klar.
5. **Limesås:** Skölj limen i ljummet vatten och finriv skalet. Lägg limeskalet i en liten skål och blanda med matyoghurt. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
6. **Kålrabbi:** Skala och tärna kålrabbi och bananschalottenlök. Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna. Stek kålrabbin ca 6 min på medelvärme. Tillsätt lök och stek ytterligare ca 5 min. Rör ner babyspenat och pressa över saften från den använda limen. Smaka av med lite salt.
7. Servera soja- och chilibakad lax med kålrabbi, limesås och jasminris.