



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kolja med sesamfrö- och gurksallad, soja och brynt smör

Sesamfrö- och gurksallad

- Gurka 1 st
- Rödlök 1 st
- Sesamolja 1 msk
- Sesamfrön 1 msk
- 🏠 Salt 2 krm
- 🏠 Sambal oelek 1 tsk
- 🏠 Socker ½ msk
- 🏠 Vitvinsvinäger 1 msk

Brynt smör- och sojadressing

- Japansk soja 1 msk
- 🏠 Smör 25 g

Stekt kolja

- Koljafilé 300 g
- 🏠 Salt
- 🏠 Neutral olja

Till servering

- Jasminris 125 g

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Sesamfrö- och gurksallad:** Skär gurka i bitar och skiva rödlök. Lägg i en skål och blanda ner salt, sambal oelek, socker, vitvinsvinäger och sesamolja.
3. **Brynt smör- och sojadressing:** Hetta upp smör i en liten kastrull. När smöret "tystnar" börjar det att brynas, vispa då hela tiden. När det har en gyllenbrun färg är det klart. Häll över smöret i en värmetålig skål och blanda ner japansk soja.
4. **Stekt kolja:** Skär kolja i portionsbitar och krydda med lite salt. Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna och stek fisken ca 2 min per sida, tills den är klar.
5. Strö sesamfrön över gurksalladen och servera med stekt kolja, brynt smör- och sojadressing och jasminris.