



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

Vitlök 1 klyfta

Malen ingefära 1 tsk

Japansk soja 1 ½ msk

🏠 Sambal oelek 2 tsk

🏠 Tomatpuré 2 tsk

🏠 Socker 2 tsk

🏠 Neutral olja 1 tsk

🏠 Vitvinsvinäger 1 ½ tsk

🏠 Vatten 2 msk

## Sojainkokt lax

Laxfilé 2 st

Vitlök 1 klyfta

Lime 1 st

Malen ingefära 1 tsk

Japansk soja ¼ dl

Kinesisk soja ¼ dl

🏠 Vatten 8 dl

## Chilistekt pak choy & svamp

Champinjoner 125 g

Pak choy 1 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 vitlöksklyftan. Tvätta och halvera limen. Pressa ner limesaften i en kastrull och lägg ner de använda limehalvorna. Tillsätt den krossade vitlöksklyftan, malen ingefära, japansk soja, kinesisk soja och vatten. Koka upp och låt sjuda ca 3 min. Dra kastrullen från värmen och lägg ner laxen, lägg på ett lock och låt dra ca 15 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.