



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Ugnstekt lax med teriyakisås och grönsaker

Teriyakilax

Laxfilé 2 st
Rödlök 1 st
Teriyakisås 1 förp
Sesamfrön 1 msk
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Svartpeppar

Sallad

Röd paprika 1 st
Babyspenat 30 g

Till servering

Jasminris 125 g

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
3. **Teriyakilax:** Lägg laxfilé i en smord ugnform, krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Klyfta rödlök och strö runt laxen. Häll teriyakisås över fisken och strö över sesamfrön. Tillaga högt upp i ugnen ca 12 min, tills fisken är klar.
4. **Sallad:** Skär röd paprika i bitar och lägg i en salladsskål tillsammans med babyspenat.
5. Servera ugnsbakad teriyakilax med sallad och jasminris.

TIPS! Har du tid? Gör gärna en dressing på lite olivolja och vinäger till salladen.