



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Hoisinsteckt laxfilé med sesamdressad päronsallad och jasminris

Tillbehör

Jasminris 125 g
Sesamfrön 1 förp

Sesamdressad päronsallad

Sesamolja ½ msk
Chili flakes ½ tsk
Gurka 1 st
Päron 1 st
Mynta 20 g
🏠 Vitvinsvinäger 2 tsk
🏠 Salt 1 krm

Hoisinlax

Laxfilé 270 g
Vitlök 1 klyfta
Hoinsås 1 förp
🏠 Neutral olja
🏠 Vatten ½ dl

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. Rosta sesamfrön i en torr stekpanna tills de är gyllenbruna.
3. **Sesamdressad päronsallad:** Blanda ihop sesamolja, vitvinsvinäger, salt och chili flakes i en rymlig skål. Finstrimla gurka och päron. Grovhacka mynta. Blanda ner de strimlade grönsakerna, mynta och hälften av de rostade sesamfröna i skålen.
4. **Hoisinlax:** Skär laxen i ca 3x3 cm stora bitar. Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna och fräs pressad vitlök och lax ca 1 min. Tillsätt hoinsåsen och vatten, låt koka ihop ca 1 min. Toppa med resten av sesamfröna.
5. Servera hoisinlax med jasminris och sesamdressad päronsallad.