



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Sesambakad lax med ingefärssås, pak choy och friterad lök

Till servering

Jasminris 125 g

Ingefärssås

Ingefära ½ bit
Vitlök 1 klyfta
Kinesisk soja ½ förp
Kinesisk wok- och dipsås 1 förp

🏠 Neutral olja

🏠 Socker ½ msk

🏠 Vatten 3 msk

Sesambakad lax

Laxfilé 2 st

Sesamfrön 1 förp

🏠 Salt 1 krm

Friterad lök

Gul lök 1 st

🏠 Salt 1 krm

🏠 Vetemjöl 1 msk

🏠 Neutral olja

Pak choy

Pak choy 1 st

Sesamfrön 1 förp

🏠 Neutral olja

🏠 Salt

1. Värm ugnen till 175°C (varmluft) eller 200°C (vanlig).

2. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.

3. **Ingefärssås:** Finhacka ingefära och vitlök. Hetta upp lite neutral olja i en liten kastrull och fräs ingefära och vitlök ca 1 min. Tillsätt kinesisk woksås, kinesisk soja, socker, vatten och . Låt sjuda ca 2 min, tills såsen börjar tjockna.

4. **Sesambakad lax:** Lägg laxfilé i en smord ugnsform. Krydda laxen med salt och pensla på lite av ingefärssåsen. Strö över sesamfrön. Tillaga mitt i ugnen ca 12, eller tills den blir klar.

5. **Friterad lök:** Grovhacka gul lök och lägg i en skål. Krydda med salt och låt stå och dra ca 5 min. Tillsätt vetemjöl och blanda väl. Hetta upp rikligt med neutral olja i en stekpanna och stek löken frasig, ca 3 min. Lägg över på ett fat med hushållspapper.

6. **Pak choy:** Skär pak choy i klyftor. Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna. Fräs pak choy ca 3 min. Krydda med lite salt. Lägg över på ett fat och strö över sesamfrön och friterad lök.

7. Servera sesambakad lax med jasminris, ingefärssås och pak choy. Toppa med friterad lök.