



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

BBQ- och ingefärsbakad lax med morotsallad

Ingefärsbakad lax

Ingefära ½ bit
BBQ-sås 3 msk
Laxfilé 2 st
🏠 Salt

Morotssallad

Morot 2 st
Flytande honung 1 förp
🏠 Neutral olja
🏠 Vitvinsvinäger ½ tsk
🏠 Salt 1 krm

Till servering

Jasminris 135 g
Snackgurka 1 st
Matyoghurt 1 dl

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
3. **Ingefärsbakad lax:** Skala och finriv ingefära (ca 1 msk), lägg i en liten skål och blanda med BBQ-sås. Lägg laxfilé i en liten smord ugnform och krydda med lite salt. Bred över ingefärssåsen. Tillaga i mitten av ugnen ca 10 min, tills fisken är klar.
4. **Morotssallad:** Skala och grovriv morötter, lägg i en skål. Blanda med lite neutral olja, vitvinsvinäger, flytande honung och salt.
5. Skär snackgurka i stavar. Servera ingefärsbakad lax med morotssallad, jasminris, gurkstavar och matyoghurt.