



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Asiatisk lax med sesamfrön, pak choy och jasminris

### Till servering

Soja- och ingefärssås  $\frac{3}{4}$  förp  
Jasminris 135 g

### Asiatisk lax

Laxfilé 2 st  
Soja- och ingefärssås  $\frac{1}{4}$  förp  
Sesamfrön 1 förp  
🏠 Salt 2 krm

### Grönt

Pak choy 1 st  
Rödlök 1 st  
Kålrabbi  $\frac{1}{2}$ -1 st  
🏠 Neutral olja  
🏠 Salt

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

2. **Till servering:** Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.

3. **Asiatisk lax:** Lägg laxfilé i en smord ugnform. Krydda laxen med salt och pensla på lite av soja- och ingefärssåsen. Strö över sesamfrön. Tillaga mitt i ugnen ca 12 min, eller tills den blir klar.

4. **Grönt:** Skär pak choy och rödlök i klyftor. Skala och skär kålrabbi i strimlor. Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna. Fräs grönsakerna ca 3 min. Krydda med lite salt.

5. Servera asiatisk lax med jasminris, grönsaker och soja- och ingefärssås (se tips!).

**TIPS!** Soja- och ingefärssåsen kan även serveras varm!