



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Lax med thailändsk kålrabbisallad, sesamfrön och mynta

### Limeyoghurt

Lime 1 st  
Vitlök ½ klyfta  
Matyoghurt 1 dl  
🏠 Salt 1 krm

### Thailändsk kålrabbisallad

Kålrabbi ½ st  
Gurka 1 st  
Röd chili ½ st  
Vitlök 1 klyfta  
Fisksås ½ msk  
Japansk sojasås 1 msk  
Lime, saft  
Sesamolja ½ msk  
Mynta 20 g  
🏠 Socker ½ msk

### Sesamstekt lax

Laxfilé 270 g  
Sesamfrön 1 msk  
🏠 Salt 2 krm  
🏠 Svartpeppar  
🏠 Neutral olja

### Till servering

Jasminris 135 g

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Limeyoghurt:** Skölj limen i ljummet vatten. Finriv det gröna skalet och vitlök. Lägg i en liten skål. Blanda ner matyoghurt och salt.
3. **Thailändsk kålrabbisallad:** Skala kålrabbi med en vass kniv. Skiva kålrabbi och gurka tunt. Skär sedan skivorna i strimlor. Skiva röd chili tunt (tänk på att chili kan variera i styrka, använd efter smak). Lägg allt i en skål.
4. Finriv vitlök och lägg i en liten skål. Tillsätt socker, fisksås, japansk soja, pressad saft från den använda limen och sesamolja. Rör ihop till en dressing. Grovhacka mynta. Blanda ner dressing och mynta i skålen med grönsaker.
5. **Sesamstekt lax:** Skär bort skinnet från laxen och dela fisken i 2 bitar. Krydda med salt, nymald svartpeppar och sesamfrön. Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna och stek laxen ca 3 min per sida, tills den är klar.
6. Servera sesamstekt lax med thailändsk kålrabbisallad, limeyoghurt och jasminris.