



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Poké bowl med lax, sötsyrligt rödkål och limeaioli

## Jasminris

Jasminris 135 g

## Sötsyrligt rödkål

Strimlad rödkål 125 g

🏠 Vatten 1 dl

🏠 Socker ½ dl

🏠 Salt 1 krm

🏠 Vitvinsvinäger 2 msk

## Marinerad lax

Laxfilé 2 st

Teriyakisås 1 förp

🏠 Salt

## Limeaioli

Lime 1 st

Majonnäs ½ dl

Vitlök ½ klyfta

🏠 Salt ½ krm

## Grönsaker

Snackgurka 1 st

Morot 1 st

**1. Jasminris:** Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.

**2. Sötsyrligt rödkål:** Koka upp vatten och tillsätt socker, salt och vitvinsvinäger. När sockret löst sig, rör ner strimlad rödkål och sjud under lock ca 3 min. Dra kastrullen från värmen och låt stå till servering.

**3. Marinerad lax:** Skär laxfilé i kuber och krydda med lite salt. Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna och bryn laxen på hög värme runt om ca 2 min. Lägg över i en skål och blanda försiktigt ner teriyakisås.

**4. Limeaioli:** Tvätta lime i ljummet vatten och finriv skalet. Klyfta limen till servering. Lägg majonnäs i en skål och blanda ner limeskal, pressad vitlök och salt.

**5. Grönsaker:** Skär gurka i långa skivor med osthyvel. Skala och grovriv morot.

**6. Servering:** Häll av rödkålen. Lägg jasminris i 2 skålar. Fördela rödkål, morot, gurka och lax över riset. Toppa med limeaioli och servera med limeklyfta.