



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Ugnsbakad asiatisk lax med ingefärgurka och limesyrlig kålrabbi

Ingefärgurka

Ingefära ½ bit
Snackgurka 1 st
🏠 Socker 1 msk
🏠 Ättiksprit (12%) ½ msk
🏠 Vatten ¾ dl

Asiatisk lax

Laxfilé 2 st
Ingefära ½ bit
Japansk soja 1 msk
Flytande honung 1 tsk
Tomatpuré 1 tsk
🏠 Salt 1 krm

Limesyrlig kålrabbi

Kålrabbi 1 st
Lime 1 st
🏠 Salt 1 krm

Till servering

Jasminris 135 g
Chili flakes

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. **Förberedelser:** Skala och finriv all ingefära (ca 2 msk). Lägg undan hälften till punkt 3, spara resten till punkt 5.
3. **Ingefärgurka:** Skiva gurka tunt, gärna på mandolin. Lägg gurka och hälften av ingefäran (ca 1 msk) i en bunke. Blanda med socker, ättiksprit och vatten. Låt stå till servering.
4. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
5. **Asiatisk lax:** Lägg resten av ingefäran i en liten skål. Blanda med japansk soja, honung, tomatpuré och salt. Lägg laxfilé i en smord ugnsform. Bred över sojamarinaden. Tillaga i mitten av ugnen ca 14 min.
6. **Limesyrlig kålrabbi:** Skala och skär kålrabbi i tunna stavar med en vass kniv. Skölj limen i ljummet vatten och finriv skalet. Lägg kålrabbin i en skål. Blanda med limeskal, pressad limesaft och salt.
7. Servera asiatisk lax med jasminris, ingefärgurka och limesyrlig kålrabbi. Toppa med lite chili flakes!