



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

Grönt

Pak choy 1 st
Rödlök 1 st
Kålrabbi $\frac{1}{2}$ -1 st

Att ha hemma ●

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 är 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!