



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Lime- og soyabakt torskefilet med nektarinsalsa, jasminris og wokket rødkål og grønne bønner

## Jasminris

125 g jasminris

## Nektarinsalsa

1 stk nektarin

1 pakke sweet chili-saus

## Lime- og soyabakt torskefilet

375 g torskefilet

½ stk lime

🏠 2 ss soyasaus

## Wokket rødkål

150 g grønne bønner

100 g finsnittet rødkål

½ stk lime

🏠 olje

🏠 salt

- 1 Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
- 2 **Jasminris:** Tilbered risen etter anvisningen på pakken.
- 3 **Nektarinsalsa:** Skyll og tørk nektarinen, og kutt den i små terninger. Bland nektarinterningene sammen med sweet chili-sausen i en liten skål.
- 4 **Lime- og soyabakt torskefilet:** Skyll limen og riv limeskallet (kun det grønne) på et rivjern. Tørk fisken med litt tørkepapir, og fordel den i en smurt ildfast form. Topp fiskestykkene med limeskallet, saften fra halve limen og 2 ss soyasaus. Stek fisken i ovnen i omtrent 10 minutter, eller til den flaker seg ved et lett trykk med fingeren.
- 5 **Wokket rødkål og grønne bønner:** Skyll bønnene, fjern stilkfestet, og kutt hver bønne i to. Varm opp en wok eller en stor stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Wok rødkålen og bønnene i omtrent 2 minutter. Krydre med litt salt, og skvis over saften fra den halve limen.
- 6 Håper det smaker!

**Tips fra kokken:** Server nektarinsalsaen varm! Stek nektarinterningene i litt smør og tilsett sweet chili-sausen.