



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Bowl med teriyakibakt laks, frisk mango, syrlig rødkål, servert med chilimajones og jasminris

Jasminris

125 g jasminris

Teriyakibakt laks

300 g laksefilet
100 g teriyakisaus
1 pakke sesamfrø

Syrlig rødkål

100 g finsnittet rødkål
🏠 1 ss olje
🏠 1 ts sukker
🏠 1 ss eplesider-,
hvitvins- eller blank
eddik
🏠 2 ss vann

Grønnsaker

2 stk gulrøtter
½-1 stk mango

Tilbehør

½-1 pakke chilimajones
🏠 bakepapir (kan
sløyfes)
🏠 salt

- 1 Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
- 2 **Jasminris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 3 **Teriyakibakt laks:** Legg fisken på et stekebrett med bakepapir, og fordel teriyakisausen over. Topp med sesamfrøene, og stek fisken midt i ovnen i omtrent 10 minutter, eller til den flaker seg ved et lett trykk med fingeren.
- 4 **Syrlig rødkål:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i 1 ss olje. Stek rødkålen i omtrent 1 minutt. Ha over 1 ts sukker, 1 ss eddik og 2 ss vann, og la væsken koke inn i kålen. Smak til med salt.
- 5 **Grønnsaker:** Skrell og kutt gulrøttene i tynne skiver på langs med en ostehøvel eller mandolin. Skrell og kutt mangoen i terninger.
- 6 **Tilbehør:** Ha chilimajonesen over i en serveringsskål.
- 7 Fordel risen i dype skåler, og legg laksen, den syrlige rødkålen og mangoterningene oppå. Lag små snurrer av gulrotstrimlene, og topp retten med dem og chilimajonesen.

Tips fra kokken: Soya- eller ponzusaus passer godt til denne retten. Du kan også bruke litt av sjyen fra laksen som saus.