



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Lakse-kushiyaki med asiatisk agurksalat, epleris og chilimajones

Epleris

125 g jasminris
1 stk grønt eple

Asiatisk agurksalat

1 stk lime
½ stk agurk
1 bunt reddiker
🏠 1 ss vann
🏠 1 ss sukker

Lakse-kushiyaki

300 g laksefilet
1 pakke grillspyd
1 pakke soya- og ingefærsaus

Tilbehør

1 pakke sesamfrø
½ pakke chilimajones

🏠 salt
🏠 pepper
🏠 bakepapir (kan sløyfes)

- 1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
- 2 **Epleris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 3 **Asiatisk agurksalat:** Klem limen mot kjøkkenbenken. Del limen i to, og press saften over i en serveringsskål. Ha i 1 ss vann og 1 ss sukker, og visp det sammen til sukkeret er løst opp. Krydre med salt og pepper. Skyll agurken og reddikene i kaldt vann. Kutt agurken i lange, tynne skiver med en ostehøvel eller mandolin. Kutt reddikene i skiver. Vend agurken og reddikene i limemarinaden, og la salaten stå fremme til servering.
- 4 **Lakse-kushiyaki:** Del laksestykkene i to på langs, og tre bitene på grillspydene. Legg laksespydene på et stekebrett med bakepapir, og fordel soya- og ingefærsausen på fiskestykkene. Stek laksespydene øverst i ovnen i 4–5 minutter.
- 5 **Tilbehør:** Varm opp en tørr stekepanne til høy varme, og rist sesamfrøene i et lite minutt, til de er gylne. Legg frøene over på et lite fat.
- 6 **Epleris, fortsettelse:** Skyll eplet, og kutt det i små terninger. Bland eplet med den ferdigkokte risen.
- 7 Anrett laksen med risen og salaten. Server chilimajonesen og sesamfrøene til retten. God middag!

Tips fra kokken: Kushiyaki tilberedes tradisjonelt over grillkull, og det kan du også gjøre. Forbered tilbehøret på kjøkkenet, og ta med alt ut i hagen eller på balkongen. Maten grilles raskt over direkte varme, og er ferdig på 2–3 minutter.