



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Sesambakt laksefilet med wokket kålblanding, jasminris, sweet chili-saus og lime

Jasminris

125 g jasminris

Sesambakt laksefilet

300 g laksefilet

1 pakke sesamfrø

Wokket kålblanding

1 stk rødløk

1 stk gulrot

200 g delt kinakål

Tilbehør

1 stk lime

½ pakke sweet chili-saus

🏠 bakepapir (kan sløyfes)

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 olje

1 Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.

2 **Jasminris:** Tilbered risen som anvist på pakken.

3 **Sesambakt laksefilet:** Legg fisken på et stekebrett med bakepapir. Strø over sesamfrøene, og krydre med salt og pepper. Stek fisken midt i ovnen i 10–12 minutter, eller til den flaker seg ved et lett trykk med fingeren.

4 **Wokket kålblanding:** Skrell rødløken og gulroten. Kutt rødløken, gulroten og kinakålen i strimler. Varm opp en stekepanne eller wokpanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek løken, gulroten og kinakålen i 2–3 minutter. Smak til med salt.

5 **Tilbehør:** Kutt limen i båter, og server båtene og chilisausen til retten.

Tips fra kokken: Rist sesamfrøene i en tørr stekepanne, og dryss dem over retten ved servering. Da får de en god og nøtteaktig smak.