



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Soyamarinert laks med jasminris og mangosalat, toppet med kjerneblanding

Jasminris

125 g jasminris

Soyamarinert laks

300 g laksefilet

1 pakke chiliflak

1 pakke kimchiristede

sesamfrø

1 stk lime

🏠 4 ss soyasaus

🏠 2 ss olivenolje

Mangosalat

1 stk mango

1 stk rødlok

1 stk agurk

100 g restaurantsalat

1 pakke kjerneblanding

🏠 olje

1 Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.

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

3 **Soyamarinert laks:** Legg fisken i en smurt ildfast form. Bland sammen chiliflakene, sesamfrøene, saften fra halve limen, 4 ss soyasaus og 2 ss olivenolje i en skål, og hell blandingen over fisken. Stek fisken i ovnen i 8–9 minutter, eller til den flaker seg ved et lett trykk med fingeren.

4 **Mangosalat:** Skrell og kutt mangoen i terninger. Skrell og finhakk rødloken. Kutt agurken i skiver. Skyll og tørk salaten. Bland sammen mangoen, løken, agurken og salaten i en serveringsskål. Topp salaten med kjerneblanding.

5 **Mangosalat med soyamarinert laks:** Bruk hendene til å rive den ferdigstekte fisken i biter, og strø bitene over salaten. Bruk soyablanding fra fiskeformen som dressing til salaten, eller server den til retten.

6 **Servering:** Kutt resten av limen i båter, og server båtene til retten.

Tips fra kokken: Ha litt flytende honning i soyamarinaden for en rundere smak.