



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Soya- og ingefærbakt laks i hjertesalat med mango, koriander og jasminris

## Jasminris

125 g jasminris

## Soya- og ingefærbakt laks

300 g laksefilet

½–1 pakke soya- og ingefærsaus

## Grønnsaker

½ stk mango

1 stk tomat

1 stk hjertesalat

1 bunt koriander

1 stk lime

## Tilbehør

½ pakke chilimajones

🏠 olje

1 Varm opp stekeovnen til 180 grader varmluft.

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

3 **Soya- og ingefærbakt laks:** Skjær fisken i terninger, og ha den i en smurt ildfast form. Bland inn soya- og ingefærsausen, og stek fisken i ovnen i omtrent 8 minutter, eller til den er gjennomstekt.

4 **Grønnsaker:** Skrell og kutt ønsket mengde av mangoen i terninger. Skyll og kutt tomaten i terninger. Ha mangoen og tomaten i hver sin serveringsskål. Plukk bladene av salaten, og skyll dem i kaldt vann. Fordel salatbladene utover et serveringsfat. Skyll og grovhakk korianderen. Kutt limen i båter.

5 **Servering:** Fyll salatbladene med risen, laksen og mango- og tomattingene. Server korianderen, limebåtene og chilimajonesen til retten.

**Tips fra kokken:** Vil du ikke bruke salatbladene som skåler? Del bladene i biter, og bland dem sammen med mango- og tomattingene.