



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Laksepoke med jasminris, agurk, syltet rødløk og ponzudressing, toppet med chilimajones

Jasminris

125 g jasminris

Syltet rødløk

1 stk rødløk

🏠 ½ dl vann

🏠 ½ dl

eplesider- /hvitvins- eller rødvinseddik

🏠 3 ss sukker

Ponzumarinert laks

1 pakke ponzusaus

1 pakke teriyakisaus

270 g laksefilet

1 pakke sesamfrø

Topping

½–1 stk rødt eple

½ stk agurk

1 stk gulrot

½ pakke chilimajones

🏠 olje

🏠 salt

- 1 Jasminris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 2 Syltet rødløk:** Skrell og kutt løken i to på langs, og så i tynne skiver. Kok opp ½ dl vann, ½ dl eddik og 3 ss sukker i en kjele. Ta kjelen av varmen, og vend inn løken. La løken trekke i laken.
- 3 Ponzumarinert laks:** Bland sammen ponzusausen og teriyakisausen i en skål. Skjær laksen i store terninger, og vend terningene i sesamfrøene og litt salt. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek fisken i 1–2 minutter, eller til den har en jevn stekeskorpe. Ha fisken over i skålen med ponzu- og teriyakisausen.
- 4 Topping:** Skyll og kutt eplet og agurken i små terninger. Skrell og grovriv gulroten på et rivjern.
- 5 Servering:** Legg risen i serveringsskåler, og fordel laksen, eplet, agurken, gulroten og den syltede rødløken over. Topp med resten av ponzu- og teriyakisausen og chilimajonesen.

Tips fra kokken: Hvis chilimajonesen blir for sterk for barna, kan du spe den ut med litt rømme, crème fraîche eller majones.