



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Ponzubakt laks med kinakål og edamamebønner, servert med jasminris og chilimajones

Jasminris

125 g jasminris

Ponzubakt laks

½ pakke ponzusaus

½ pakke teriyakisaus

270 g laksefilet

🏠 ½ ss smør

Kinakål og edamamebønner

1 bit ingefær

1 stk gulrot

200 g delt kinakål

1 stk lime

1 pakke edamamebønner

🏠 1 ts sukker

Tilbehør

½ pakke chilimajones

🏠 salt

1 Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.

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

3 **Ponzubakt laks:** Bland ponzusausen og teriyakisausen sammen i en skål. Fordel fisken i en ildfast form, og krydre den med litt salt. Fordel omtrent halvparten av ponzudressingen og ½ ss smør over fisken. Stek den midt i ovnen i 8–10 minutter, eller til den er gjennomstekt, men med en svak mørkerød kjerne.

4 **Kinakål og edamamebønner:** Skrell og finriv 1 ts av ingefæren på et rivjern. Skrell gulroten. Kutt den i tynne strimler på langs med en potetskreller, eller grov riv den på et rivjern. Kutt kålen i strimler. Bland alt sammen i en skål, og rør inn 1 ts sukker, saften fra halve limen og edamamebønnene. Bland godt sammen, og smak til med salt og eventuelt mer av saften fra limen.

5 **Servering:** Server resten av ponzudressingen og chilimajonesen til retten.

Tips fra kokken: Bland gjerne litt finrevet limeskall (kun det grønne) sammen med kålen for en ekstra frisk smak. Du kan også wokke grønnsakene hvis du heller vil det.