



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

## Ponzubakt laksefilet med wokket pak choy, jasminris og lime

### Jasminris

125 g jasminris

### Ponzubakt laksefilet

270 g laksefilet

1 pakke ponzusaus

½ stk lime

🏠 2 ss smør

### Wokket pak choy

1 stk pak choy

150 g råkostmiks

### Til servering

½ stk lime

1 pakke peanøtter

🏠 olje

🏠 salt

1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.

2 **Jasminris:** Kok risen etter anvisningen på pakken.

3 **Ponzubakt laksefilet:** Skyll fisken i kaldt vann. Fordel fisken i en ildfast form og ha over ponzusausen, saften fra ½ lime og 2 ss smør. Stek fisken i ovnen i omtrent 8 minutter eller til den flaker seg ved et lett trykk med fingeren.

4 **Wokket pak choy:** Skyll pak choyen, og kutt den i grove strimler. Varm opp en stor stekepanne eller wokpanne til høy varme og ha i litt olje. Wok pak choyen og råkostmiksen i omtrent 2 minutter. Krydre med litt salt.

5 **Til servering:** Kutt resten av limen i båter. Server limebåtene og peanøttene til retten. God middag!

**Tips fra kokken:** Hvis du ønsker å forenkle oppskriften, kan grønnsakene bakes i ovnen sammen med fisken.