



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Teriyakibakt laks i hjertesalat med nektarin, chilimajones og jasminris

Jasminris

125 g jasminris

Teriyakibakt laks

270 g laksefilet

1 pakke teriyakisaus

Grønnsaker

1 stk nektarin

1 stk tomat

½–1 stk agurk

1 stk hjertesalat

Til servering

½ pakke chilimajones

🏠 olje

🏠 salt

1 Varm opp stekeovnen til 180 grader varmluft.

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

3 **Teriyakibakt laks:** Skjær laksen i terninger, ha terningene i en smurt ildfast form og krydre med litt salt. Vend inn teriyakisausen, og stek laksen i ovnen i 6–8 minutter, eller til fisken er gjennomstekt, men med en mørkrosa kerne.

4 **Grønnsaker:** Skyll og kutt nektarinen, tomaten og agurken i terninger. Kutt bunnen av hjertesalaten, og skyll salatbladene i kaldt vann. Ha grønnsakene i hver sin skål, eller på et stort serveringsfat.

5 **Til servering:** Fyll salatbladene med risen, laksen og grønnsakene. Server chilimajonesen til retten.

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