



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Lakse-kushiyaki med asiatic agurksalat, epleris og chilimajones

## Epleris

125 g jasminris  
1 stk grønt eple

## Asiatisk agurksalat

1 stk lime  
½ stk agurk  
1 bunt reddiker  
🏠 1 ss vann  
🏠 1 ss sukker

## Lakse-yakitori

270 g laksefilet  
1 pakke grillspyd  
1 pakke soya- og  
ingefærsaus

## Tilbehør

1 pakke sesamfrø  
1 pakke vårløk  
½ pakke chilimajones

🏠 salt  
🏠 pepper  
🏠 bakepapir (kan  
sløyfes)

1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.

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

3 **Asiatisk agurksalat:** Klem limen godt. Del limen i to, og press saften over i en serveringsskål. Ha i 1 ss vann og 1 ss sukker, og visp det sammen til sukkeret er løst opp. Smak til med salt og pepper. Skyll agurken og reddikene i kaldt vann. Kutt agurken i lange, tynne skiver med en ostehøvel eller mandolin. Kutt reddikene i skiver. Vend agurken og reddikene i limemarinaden, og la salaten stå fremme til servering.

4 **Lakse-yakitori:** Del fisken i to på langs, og tre bitene på grillspydene. Legg fiskespydene på et stekebrett med bakepapir, og fordel soya- og ingefærsausen over. Stek fiskespydene øverst i ovnen i 4–5 minutter.

5 **Epleris, fortsettelse:** Skyll eplet, og kutt det i små terninger. Bland eplet med den ferdigkokte risen.

6 **Tilbehør:** Varm opp en tørr stekepanne til høy varme, og rist sesamfrøene i et lite minutt, til de er gylne. Legg frøene over på et lite fat. Skyll og kutt vårløken i skiver. Server chilimajonesen, vårløken og sesamfrøene til retten.