



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Soya- og ingefærbakt laks med asiatisk agurksalat og epleris, servert med chilimajones

Epleris

135 g jasminris
½ stk rødt eple

Asiatisk agurksalat

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

Soya- og ingefærbakt laks

270 g laksefilet
1 pakke soya- og ingefærsaus

Tilbehør

1 pakke vårløk
1 pakke sesamfrø
½ pakke chilimajones

🏠 salt
🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
- 2 **Epleris:** Tilbered risen som anvist på pakken. Skyll og kutt eplet i små terninger. Vend eplet forsiktig inn i den ferdigkokte risen (se tips).
- 3 **Asiatisk agurksalat:** Klem limen godt, og del den i to. Press saften fra limen i en serveringsskål. Ha i 1 ss vann og 1 ss sukker, og visp til sukkeret er løst opp. Smak til med salt og pepper.
- 4 **Asiatisk agurksalat, fortsettelse:** 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 inn i limemarinaden.
- 5 **Soya- og ingefærbakt laks:** Legg fisken i en ildfast form, og fordel soya- og ingefærsausen over. Stek fisken i ovnen i 5–6 minutter, eller til den flaker seg ved et lett trykk med fingeren.
- 6 **Tilbehør:** Skyll og kutt vårløken i tynne skiver. Server vårløken, sesamfrøene og chilimajonesen til retten.

Tips fra kokken: Du kan også kutte eplet i tynne skiver, og ha det i agurksalaten.