



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Laksepoke med rødkål, eple og syltet ingefær, servert med chilimajones og ponzudressing

Jasminris

135 g jasminris

Ponzumarinert laks

1 pakke ponzusaus
1 pakke teriyakisaus
270 g laksefilet
1 pakke sesamfrø

Topping

½-1 stk grønt eple
1 stk gulrot
100 g finsnittet rødkål
1 pakke edamamebønner
1 pakke syltet ingefær

Tilbehør

½-1 pakke chilimajones

🏠 olje

- 1 Jasminris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 2 Ponzumarinert laks:** Bland sammen ponzusausen og teriyakisausen i en skål. Skjær laksen i mellomstore terninger, og vend inn sesamfrøene. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek fisken i 1-2 minutter, eller til den har en jevn stekeskorpe. Ha fisken over i skålen sammen med ponzu- og teriyakisausen.
- 3 Topping:** Skyll og kutt eplet i små terninger. Skrell og grovriv gulroten på et rivjern.
- 4 Servering:** Legg risen i serveringsskåler, og fordel laksen, rødkålen, eplet, edamamebønnene og den revne gulroten over. Topp retten med ingefæren, resten av ponzu- og teriyakisausen og chilimajonesen.

Tips fra kokken: Hvis chilimajonesen blir for sterk for barna, kan du spe den ut med litt rømme, crème fraîche eller majones.