



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Laksepoke med agurk, syltet ingefær, ponzudressing og chilimajones

Jasminris

135 g jasminris

Ponzumarinert laks

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

Topping

1 stk rødt eple
½ stk agurk
1 stk gulrot
100 g finsnittet rødkål
1 pakke syltet ingefær

Tilbehør

1 pakke chilimajones

🏠 olje

1 Tilbered risen som anvist på pakken.

2 **Ponzumarinert laks:**Rør sammen ponzusausen og teriyakisausen i en skål. Skjær laksen i 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 i skålen med ponzu- og teriyakisausen.

3 **Grønnsaker:**Skyll eplet og agurken. Kutt eplet og agurken i små terninger. Skrell og grov riv gulroten på et rivjern.

4 Legg risen i serveringsskåler, og fordel laksen, eplet, agurken, gulroten og rødkålen over. Topp retten med ingefæren, resten av ponzu- og teriyakisausen og chilimajonesen.

Tips fra kokken: Server gjerne koriander til retten.