



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Sashimibowl med Frøya back loin, jasminris, sylrig rødkål og mango

Ris

135 g jasminris

Syrlig rødkål

100 g finsnittet rødkål

🏠 ½ ss sukker

🏠 1 ss eplesider-,
hvitvins- eller blank
eddik

🏠 2 ss vann

Sashimi

1 stk lime

1 pakke ponzusaus

180 g Frøya back loin

Topping

1 stk mango

1 bunt koriander

1 pakke sesamfrø

½ pakke chilimajones

🏠 salt

🏠 olje

1 Ris: Tilbered risen som anvist på pakken.

2 Syrlig rødkål: Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek rødkålen i omtrent 1 minutt. Ha over ½ ss sukker, 1 ss eddik og 2 ss vann, og la væsken koke inn i kålen. Smak til med salt.

3 Sashimi: Del limen i to. Ha ponzusausen og saften fra limen i en bolle. Kutt fisken i tynne skiver (se tips).

4 Topping: Skjær vekk skallet fra mangoen, og kutt den i terninger. Skyll og grovhakk korianderen.

5 Servering: Vend fisken raskt i dressingen fra punkt 3. Fordel risen i dype skåler, og topp med sashimien, rødkålen og mangoen. Server korianderen, sesamfrøene, chilimajonesen og resten av dressingen fra punkt 3 til retten.

Tips fra kokken: Du kan også marinere laksen i dressingen i 20 minutter. Da blir laksen "kokt" av syren fra limen, og får en litt annen struktur enn om den serveres helt rå.