



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Sprø tempurasei med agurk- og edamamesalat, jasminris og soya- og ingefærsaus

## Sprø tempurasei

330 g tempurasei

## Jasminris

135 g jasminris

1 pakke  
edamamebønner

## Agurk- og edamamesalat

1 stk agurk

½ bit ingefær

½ stk lime

🏠 ½ ts sukker

## Sesamfrø

1 pakke sesamfrø

## Til servering

1 pakke soya- og  
ingefærsaus

½ pakke chilimajones

½ stk lime

🏠 bakepapir (kan  
sløyfes)

1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.

2 **Sprø tempurasei:** Fordel fisken utover et stekebrett med bakepapir. Stek fisken midt i ovnen i omtrent 15 minutter, eller til den er gyllen og sprø.

3 **Jasminris:** Tilbered risen som anvist på pakken. Kok edamamebønnene de siste 2–3 minuttene av koketiden.

4 **Agurk- og edamamesalat:** Skyll og kutt agurken i tynne skiver på langs med en skarp ostehøvel eller mandolin, slik at du får lange bånd. Skrell og finriv ingefæren på et rivjern. Ha ingefæren, ½ ts sukker og saften fra den halve limen i en serveringsskål. Vend inn agurken og edamamebønnene.

5 **Sesamfrø:** Rist sesamfrøene i en tørr stekepanne på middels høy varme i 1–2 minutter, til de er gylne.

6 **Servering:** Skjær fisken i grove biter. Legg risen i bunnen av en serveringsskål, og topp med fisken, agurk- og edamamesalaten, sesamfrøene, soya- og ingefærsausen og chilimajonesen. Kutt resten av limen i båter, og server limebåtene til retten.