



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Soyamarinert laks med jasminris og mangosalat, toppet med kjerneblanding

Jasminris

135 g jasminris

Soyamarinert laks

270 g laksefilet

1 pakke chiliflak

1 pakke sesamfrø

1 stk lime

🏠 4 ss soyasaus

🏠 2 ss olivenolje

Mangosalat

1 stk mango

1 stk rødløk

1 stk agurk

50 g tobladssalat

1 pakke kjerneblanding

🏠 olje

- 1 Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
- 2 **Jasminris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 3 **Soyamarinert laks:** Legg fisken i en smurt ildfast form. Bland sammen chiliflakene, sesamfrøene, saften fra halve limen, 4 ss soyasaus og 2 ss olivenolje i en skål, og hell blandingen over fisken. Stek fisken i ovnen i 8–9 minutter, eller til den flaker seg ved et lett trykk med fingeren.
- 4 **Mangosalat:** Skrell og kutt mangoen i terninger. Skrell og finhakk rødløken. Kutt agurken i skiver. Skyll og tørk salaten. Bland sammen mangoen, løken, agurken og salaten i en serveringsskål. Topp salaten med kjerneblandingen.
- 5 **Servering:** Server soyablandingen fra fiskeformen som saus. Kutt resten av limen i båter, og server båtene til retten.

Tips fra kokken: Ha litt flytende honning i soyamarinaden for en rundere smak.