



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. Tilsett edamamebønnene de siste 2 minuttene av koketiden.
- 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 grov riv 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.