

på tallriken

Asiatisk lax med sojamajonnäs



8 st

Gör så här:

- 200 g skinnfri laxfilé (typ Salmalax)
- 1/2 kruk koriander
- 2 salladslökar
- 1 1/2 tsk riven ingefära
- 1/2 lime
- 1/2 tsk sesamolja
- 1 msk olja
- 1/2 tsk flytande honung

1. Skär laxen i små kuber.
2. Hacka koriandern, ansa och skiva salladslöken fint. Skala (med spetsen på en sked) och riv ingefäran. Skölj limen, riv skalet och pressa ur saften.
3. Blanda en dressing av ingefära, det rivna skalet och saften från lime, sesamolja, olja och honung. Blanda ner lax, koriander och salladslök i dressingen och låt marinera minst 10 minuter.

Sojamajonnäs:

- 2 msk japansk soja
- 1 dl majonnäs

Sojamajonnäs:

1. Koka ihop sojan till en 1/2 matsked återstår. Låt den kallna ordentligt. Blanda majonnäsen med sojan.

Till servering:

- Hjärtsallad

Till servering:

Ansa och skölj salladen. Servera laxen i salladsbladen och klicka på majonnäsen.