FISK

Ugnsbakad Teriyakilax

Kock: **Benjamin Larsson** Tid: **40 min** Portioner: **4**

40

En god och lättlagad rätt som serveras med ris eller nudlar.

INGREDIENSER

600 gr laxfilé
1 dl sesamfrön
4 dl ris
1 st lime
Marinad
3 dl ljus japansk soja
0.5 dl strösocker
0.5 dl vatten
0.5 dl mirin, japanskt risvin
1 nypa salt
0.5 krm vitpeppar
1 msk maizena

GÖR SÅ HÄR

1. Blanda soja, socker & mirin i en kastrull, koka upp under omrörning. Blanda sedan maizenamjöl med vatten och addera tills du nått den tjocklek du vill ha på såsen. Smaka av med salt och peppar.
2. Låt såsen stå och svalna. Den går alldeles utmärkt att göra färdigt i förväg.
3. Värm upp ugnen till 200°C. Lägg laxen med skinnsidan nedåt i en smord ugnsform.
4. Pensla laxen med teriyakisåsen.
5. Ugnsbaka laxen i ungefär 20 minuter. Ta ut laxen och strö sesamfröna över laxen.
6. Koka riset.
7. Ställ in laxen i ugnen i ytterligare 5 minuter.
8. Servera den ugnsbakta laxen tillsammans med varmt, fluffigt ris och en limeklyfta.