



FISK

Ugnsbakad Teriyakilax

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



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 ugnform.
- 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.