



Soja- och ingefärsmarinerad lax, nudelsallad & srirachamajonäs

Kock: **1 min syrras kök** Tid: **60 min** Portioner: **6**



En härlig laxrätt med asiatiska smaker!



INGREDIENSER

Lax

1,2 kg lax
salt och svartpeppar

Marinad

0,5 dl ponzu (soja med citron funkar också)
0,5 dl lime, saften
1 msk ljus misopasta
2*4 cm färsk ingefära

Sallad

250 g äggnudlar
500 g färsk broccoli, tunt skivad
1 msk sesamolja
2 dl vitlöksklyftor, rivna
2 morötter, strimlade
2 salladslökar, tunt skivde
0,5 gurka, skuren i bitar
200 g sojaböner
4-5 rädisor, tunt skivade
1 näve cashewnötter

Sås

1,5 dl majonäs
1 tsk srirachasås
1 msk sweet chilisås
1 tsk japansk soja
0,5-1 tsk sesamolja

Till servering

limeklyftor & koriander

GÖR SÅ HÄR

1

Blanda marinaden till fisken. Lägg laxen på en plåt med bakplåtspapper, salta och peppra jämt över hela. Skeda försiktigt på marinaden så den inte rinner av. Låt ligga medans du gör sås och börjar med salladen.

2

Blanda allt till såsen, smaka av och tillsätt eventuellt mer sriracha.

3

Stek broccolin i sesamolja och vitlök tills den är lagom mjuk men fortfarande krispig.

4

Koka nudlarna enligt anvisning.

5

Sätt ugnen på 180°. Baka laxen 15-20 minuter.

6

Skala och strimla morötter och hacka resten av grönsakerna.

7

Lägg upp nudlarna och alla grönsaker på ett stort fat eller i en skål. Varva gärna med lite av såsen. Toppa med nöterna.

8

Servera laxen med koriander och limeklyftor, salladen och extra sås.