



Asiatisk marinerad lax med nudelwok

Kock: **Jennifer Berg** Tid: **30 min** Portioner: **4**

En ljuvligt god asiatisk lax med nudelwok. En hälsosam rätt med mycket smaker!

Ni kan själva bestämma vad ni vill ha för grönsaker i eran wok, jag valde mina favoriter!



INGREDIENSER

600 gram laxfilé med skinnet kvar

Marinad

4 matskedar kikkoman soja

2 matskedar sesamolja

3 matskedar honung

2 matskedar risvinäger

4 klyftor vitlök, riven

1 matsked ingefära, riven

Nudelwok

1 matsked rapsolja till stekning



4 stycken salladslök, strimlad
1 hackad färsk röd chili (rensa ur fröna)
8 champinjoner, kvartade
100 gram färska sockerärtor
1 morot, riven
1 konservburk mini majs
200 gram äggnudlar
2 matskedar koncentrerad kycklingfond
2 deciliter vatten
1 deciliter rostade sesamfrön

GÖR SÅ HÄR

- 1** I en skål kombinera alla ingredienserna till marinaden och blanda väl. Placera laxbitarna i en form, skinnsidan neråt. Häll halva marinaden över laxen, täck och kyl i minst 2 timmar.
- 2** Koka nudlarna enligt förpackningens instruktioner, häll av vattnet och lägg nudlarna åt sidan. Värm olja i en stor stekpanna/wokpanna på medium värme. Tillsätt salladslök och chili och fräs i ca 2 minuter. Tillsätt resten av grönsakerna och stek ihop i 5 minuter. Tillsätt resten av marinaden, kycklingbuljongen och vattnet i pannen, låt koka upp. Tillsätt de kokta nudlarna och rostade sesamfrön och blanda allt väl. Smaka av och tillsätt mer kikkoman soja om det behövs.
- 3** Ta upp laxen och torka av den något. Stek laxen i en stekpanna med lite olja på medel högvärme, först med skinnsidan neråt i ca 3 minuter, sedan den andra sidan i ytterligare 2 minuter. Servera laxen tillsammans med den heta nudelwoken och ringla över lite sesamolja.