FISK

Lax med vitkål, spenat och sojamajonnäs

Kock: **Karin Walker** Tid: **35 min** Portioner: **4**

35

Asiatiska smaker tillsammans med lax och vitkål är supergott, om ni frågar mig!

Servera med nudlar eller ris om du är riktigt hungrig!

INGREDIENSER

4 portionsbitar laxfilé
5 hg vitkål
2 påsar babyspenat a´70 g
2 klyftor vitlök
2 msk hackad ingefära
3-4 msk sesamfrön
2 msk japansk soja
1 st citron
salt & nymalen svartpeppar
sesam/rapsolja till stekning

Sojamajo
2 dl majonnäs
3 msk japansk soja
1-2 tsk srirachasås
  färsk koriander till garnering

GÖR SÅ HÄR

1. Strimla vitkålen, ganska grovt gillar jag.
2. Hacka/riv vitlök och ingefära.
3. Rör ihop sojamajonnäsen.
4. Pressa 1/2 citron på laxen, salta, peppra och vänd i sesamfrön.
5. Stek laxen i sesamolja och rapsolja tills den fått färg men gärna har en rå kärna i mitten (smaksak det där!).
6. Fräs kålen i sesamolja, salta och peppra lite.
7. När kålen fått färg men är krispig låt spenat, ingefära och vitkål fräsa med, skvätt sist på lite soja.
8. Servera laxen med kålfräset och sojamajonnäsen.