



Lax med vitkål, spenat och sojamajonnäs

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



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/rapolja till stekning

Sojamajo

2 dl majonnäs

3 msk japansk soja

1-2 tsk srirachasås

fräsch 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.