



Sesamhalstrad lax och glasnudelsallad med gul morot, ingefära, chili och koriander

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **30 min** Portioner: **4**



En snabb och enkel rätt med asiatiska smaker från ingefära, chili, soya och koriander.



INGREDIENSER

600 g salmalax, backloin
1 burk sesamfrö
2 pkt glasnudlar
1 tsk sesamolja
3 cm ingefära, finriven
0.5 st röd chili, finhackad
1 knippe salladslök, strimlad
2 st gula morötter, tunt strimlade på längden (så de ser ut som nudlarna)
2 st lime, pressade

1 kruk koriander, strimlad
1 knippe rädisor, tunt skivade
japansk soya
fisksås

GÖR SÅ HÄR

- 1** Koka upp en kastrull med saltat vatten, ta i glasnudlarna och låt koka ca. 3 minuter. Häll av och spola med kallt vatten. Låt sedan nudlarna rinna av. Häll upp nudlarna på en skärbräda och dela dem tre gånger så att de blir lite kortare, då blandar de sig bättre med dem övriga ingredienserna. Lägg nudlarna i en bunke.
- 2** Riv ingefäran över nudlarna och blanda sedan i sesamolja, chili, lite av salladslöken, strimlad morot, pressad lime och koriander. Smaka av med salt och soya.
- 3** Ta ur laxen ur förpackningen och dela den sedan i två bitar. Rulla laxen i sesamfrö och salta den lätt runtom.
Hetta upp en stekpanna med olivolja så att den blir riktigt het och stek sedan laxen hastigt på båda sidor, ca. 15 -20 sekunder på vardera sida.
- 4** Lägg upp nudelsalladen på en tallrik. Skär upp laxen försiktigt och lägg upp bredvid nudlarna. Garnera med skivade rädisor, salladslök och koriander.
- 5** Blanda soya med några droppar fisksås i en liten skål och lägg i lite skivad chili och salladslök. Servera såsen till laxen och nudlarna.