



FISK

Halstrad lax med varm savoykålssallad och ris

Kock: **Monika Ahlberg** Tid: **30 min** Portioner: **4**



En god lax med asiatiska smaker!

INGREDIENSER

600 g laxfilé, skinn- och benfri

2 msk smör eller olja

VARM SAVOYKÅLSSALLAD

0.5 st savoykålshuvud (ca 500 g)

2-3 st vitlöksklyftor

1 st liten påse cashewnötter (80 g), kan uteslutas

2 msk smör eller olja

1.5 dl teriyakisås, ca

flingsalt och nymalen svartpeppar



TILL SERVERING

jasminris

ev inlagd ingefära

GÖR SÅ HÄR

- 1** Koka riset enligt anvisning på paketet.
- 2** Skölj och strimla savoykålen till salladen grovt. Skala och finhacka vitlöken. Grovhacka nötterna.
- 3** Hetta upp en stor panna med smör och fräs savoykål och vitlök i ca 3 minuter. Häll på teriyakisåsen och låt koka ihop i ca 2 minuter. Strö över nötterna.
- 4** Skär laxen i 4 bitar. Hetta upp en panna med olja eller smör och stek laxen på hög värme i 3-4 minuter på varje sida. Smaka av med salt och peppar.
- 5** Servera laxen med ris, den varma kålsalladen och gärna inlagd ingefära.