FISK

Halstrad lax med varm savoykålssallad och ris

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

30

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.