



Teriyakimarinerad sesamlax med guldnudlar

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



En god rätt med vackra färger. Laxen med sitt vita hölje, nudlarna som lyser i gyllene gult och sparrisens i skönaste grönt.



INGREDIENSER

600 g laxfilé, skinn- och benfri
smör till formen
4-6 msk sesamfrön
flingsalt och nymalen svartpeppar

MARINAD

1 dl teriyakisås
1 bit färsk ingefära (ca 3 cm), riven

GULDNAUDLAR

1 paket äggnudlar (300 g)
2 msk olivolja
0.5 g saffran

flingsalt och nymalen svartpeppar

TILL SERVERING

1 st bunt färsk sparris (ca 250 g)
sweet chilisås

GÖR SÅ HÄR

- 1** Blanda teriyakisåsen med ingefäran. Pensla laxen med såsen. Lägg filéerna i en smord, ugnsfast form. Strö över sesamfröna. Salta och peppra. Stek laxen i 200° varm ugn i ca 15 minuter.
- 2** Koka risnudlarna enligt anvisning på paketet. Häll av vattnet. Rör ner olivolja, saffran, salt och peppar.
- 3** Skär bort nedre delen av sparrisarna och dela dem på mitten. Koka sparrisarna i 3-4 minuter i lättsaltat vatten. Häll av vattnet. Lägg upp lax, nudlar och sparris på ett fat. Droppa över sweet chilisås och servera.