FISK

Lax med teryakisås och kokt sparris

Kock: **Per Morberg** Tid: **45 min** Portioner: **4**

45

Lax med härliga japanska smaker och nyskördad vit sparris. Välkommen våren!

INGREDIENSER

600-800 g färsk laxfilé i bit, med skinnet kvar
chilisalt eller salt och krossade chiliflingor
vitpeppar
1 lime
1 dl svarta och vita sesamfrön, ca
1 kruka koriander till garnering

Teryakisås

0.5 dl mustig hönsbuljong
0.75 dl japansk soja
1.5 msk mirin (sött risvin)
0.5 dl strösocker

1 msk torrt vitt vin

Kokt vit sparris
500 g färsk vit sparris
salt
0.5 citron
1 msk strösocker
1 msk smör

GÖR SÅ HÄR

1. Häll alla ingredienser till teryakisåsen i en kastrull och låt koka ihop på svag värme i cirka 30 minuter, till simmig konsistens. Såsen tjocknar när den kallnat.

2. Skala sparrisen, börja cirka 2 cm nedanför toppen. Se till att allt skal kommer med, annars blir det hårda trådar kvar. Skär av 2 cm av den nedersta träiga änden.

3. Koka upp lättsaltat vatten. Pressa i citronhalvan och tillsätt sockret och smöret. Låt sparrisen sjuda, inte koka, i 10?15 minuter, beroende på vilket tuggmotstånd du vill ha.

4. Skölj laxbiten i kallt vatten och skär den i fyra bitar. Låt skinnet sitta kvar. Salta med chilisaltet, eller salt och chiliflingor, och peppra. Dela limen och pressa över ena halvan. Vänd laxbitarna i sesamfröna.

5. Lägg laxbitarna på grillen eller i grillpanna med skinnsidan nedåt. Grilla dem i 7?8 minuter utan att vända dem. Skinnet kommer att bli lite bränt, så dra av det innan du serverar laxen. I grillpanna kan du grilla dem först på skinnsidan och därefter även runtom. Pressa den andra limehalvan över fisken strax före servering.

6. Droppa den kalla teryakisåsen på laxen och garnera med koriander.

7. Servera med kokt vit sparris och en grönsallad.