



Lax med teryakisås och kokt sparris

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



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 krukakorior 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.