

Salat med sprøde teriyaki ris og laks

Opskrift til 4 personer

Samlet tid

40 minutter

Ingredienser

Teriyaki ris

- 150 g ris
- 2 spsk. sesamolie
- spsk. teriyaki sauce
- 2 spsk. soyasauce
- 1 dl edamamsebønner frost
- 1 avocado
- 1 mango
- 1 forårsløg
- 1/2 agurk
- 1 lille håndfuld frisk mynte
- 200 g fersk laks + lidt olie
- 3 spsk. saltede peanuts

Teriyaki dressing

- 2 spsk. teriyakisauce
- 3 spsk. sesamolie
- 2 spsk. lys sirup
- 2 spsk. citronsaft
- 2 spsk. soyasauce
- 1 fed hvidløg
- lidt frisk peber
- 2 spsk. sesam

Sådan gør du

1. Start med at koge ris og tænd din ovn på 200 grader varmluft.
2. Imens kan du komme edamamsebønner i en skål. Hæld kogende vand over, lad det ligge i 5 minutters tid til det tør op. Hæld vandet fra.
3. Fjern skindet fra laksen og skær i mindre stykker. Svits det kort på en pande med olie. Det skal endelig ikke blive tørt, så giv det blot en hurtig tur ved høj varme, for at få lidt stegeskorpe på.
4. Hæld dine kogte ris på en bageplade beklædt med bagepapir og hæld lidt sesamolie, teriyakisauce, sirup og soyasauce over dem. Vend det godt sammen.
5. Kom bagepladen ind i ovnen og bag i 25 minutters tid. Vend nogle gange undervejs.
6. Imens det bager, blandes teriyakiressingen sammen. Hvidløg pilles og rives, ellers blandes det blot med resterende i en skål eller rystes sammen i et marmeladeglas.
7. Snit avocado, mango, forårsløg og agurk i mindre stykker.
8. Pluk mynte og hak peanuts.
9. Nu skal det hele blot samles i en skål, de sprøde ris, laksen, grøntsagerne, dressing og de

saltede peanuts. Velbekomme!