

SPICY LAKS MED SOYASMØR OG ROTGRØNNSAKER JULIENNE!

Del laksen i fire porsjoner, krydre med salt og pepper. Stek fisken på middels sterk varme i litt smør og olivenolje. Ha chili og timian over laksen mot slutten av steketiden. Øs over steakesjyen.

Ha sjalottløk, ingefær og soyasaus i en skål. Brun smøret forsiktig til det er lyst gyllent og sil det over soyasausblandingen. Tilsett gressløk, smak til med presset sitron og evt. en klype salt.

Ha rotgrønnsakene i kokende lettsaltet vann, kok raskt opp til grønnsakene er al dente. Sil av vannet, rør inn smør og persille. Smak til med litt salt og pepper.

TIPS: Server gjerne sammen med Norrek potetstappe.

INGREDIENSER

Spicy laks:

600 g laksefilet

1 ts rød chili, hakket

2 ss frisk timian, finhakket

Litt salt og pepper

smør og olivenolje til steking

Soyasmør:

2 ss sjalottløk, hakket

1 ss ingefær, hakket

0,75 dl soyasaus

125 g usaltet smør

2 ss gressløk, finhakket

2 ss presset sitron

Rotgrønnsaker julienne:

600 g rotgrønnsaker julienne

Lettsaltet vann

2 ss smør

1 ss bladpersille, fint hakket

Salt og pepper