Ingefärslax

sön, 11/03/2012 - 10:53 Gunilla Ödin

- Veckans recept [1]

Veckans mattips, v.1210
Lax i alla former är alltid gott och i kombination med ingefära blir det bara ännu bättre.

Ingefärslax
2 port (9 pp/port)

2 tsk ljus soja
1 tsk rapsolja
2 tsk riven färsk ingefära
2 bitar laxfilé à 140 g
100 g broccolibuketter
1 morot i slantar
100 g sockerärter
100 g strimlad purjolök
1/2 msk rapsolja
1/2 msk sesamolja
salt och peppar

Garnera med:
färsk timjan

Servera med:
limeklyftor

Blanda soja, olja och ingefära i en form och vänd runt laxbitarna. Låt ligga tills grönsakerna är nästan klara. Fräs grönsakerna under omrörning i raps- och sesamolja. Smaka av med salt och peppar. Halstra laxen 1-2 min på varje sida och servera med grönsakerna.

Ät och NJUT!

Källa: Må Bra

Källa till webbadress: http://www.xn--din-rna.se/blogg/ingef-rslax

Länkar:
[1] http://www.xn--din-rna.se/category/artikelkategori/veckans-recept