

Frasig lax med sallad & lime- och sojadressing

Nu har jag genomskådat barnen när vi äter fisk. Det är inte fisken i sig de inte gillar utan konsistensen. Panerad vit fisk går bra och nu när jag testade att panera lax åt barnen utan problem. Till laxen fick de potatismos istället för sallad.



Frasig lax med sallad & lime- och sojadressing

4 personer

4 bitar lax?lé, á 140g

3 dl pankoströbröd

2 morötter, skalade

0,5 huvud fänkål, skalad

4 gemsallad

250 g edamame/sojaböner, tinade

2 dl majonnäs

1 dl grädd?l

3 msk japansk sojasås (inte den som är alldeles svart)

2 msk riven ingefära
1 lime, saft och skal av



Tvätta och dela salladen, lägg ut bladen på ett serveringsfat. Skiva moroten så tunt du kan och toppa salladen med den. Fortsätt med tinade bönor. Blanda samman majonnäs, grädd?l, soja, limeskal- och saft samt riven ingefära. Dela laxen i önskad storlek. Vänd sedan runt ?sken i pankoströbröd så det är ett tunt lager ströbröd runt om. Stek laxen på medelvärme i 2 minuter på varje sida i matolja. Lägg den stekta laxen på salladen, ringa över dressingen och njut.

Såg på Nyhetsmorgon och Mitt kök när Tommy Myllymäki gjorde den här rätten och det såg så himla gott och fräscht ut. Ursprungsreceptet finns [här](#). Jag har bara förtydligat på några ställen.

Nu ska jag gå och mysa med Tim en stund i soffan och sedan fortsätta packa. Imorgon drar vi till Stockholm och på torsdag morgon till Liverpool!!