

Asiatisk lax bakad i ugn

Hej i värmen! Vad äter ni varma sommark dagar? Jag själv blir sugen på lite lättare maträtter eller sallader. Idag åt vi den här asiatiska laxen som är en favvo.





Asiatisk lax bakad i ugn

4 portioner

4 bitar lax

Havssalt

Olivolja

1/2 dl teriyakisås

1/2 dl sweetchilisås

1/2 msk färsk ingefära, riven

1/2 vitlök solo, finhackad (eller 2 vitlöksklyftor)

Ett knippe färsk persilja

1 färsk röd chili

1/2 lime, saften

Garnering

Ca 1 msk sesamfrön

Färsk persilja

Gör så här: Sätt ugnen på 170 grader. Lägg laxen i en form, ringla över lite olivolja och salta. Baka laxen i ugnen i ca 20-25 minuter.

Rosta sesamfröna i en stekpanna på medelvärme och låt sedan svalna.

Finhacka chili, persilja och vitlök och blanda ihop med övriga ingredienser. Ta ut laxen och lyft över på ett serveringsfat. Pensla över såsen på laxen och toppa med sesamfrön och persilja. Servera med en god sallad, ris eller nudlar.