

## Sommarmarinerad lax med räksalsa

Den här goda laxen gjorde Linda på Matjuntan senast. Jättegod och fräsch rätt. Den syrliga räksalsan och wasabimajon är bara så mmmm.



### Sommarmarinerad lax med räksalsa

4 personer

500 g laxfilé, i portionsbitar  
2 tsk flingsalt  
0.5 tsk citronpeppar  
1 msk neutral olja  
1 dl vitt vin eller saft av 1 citron

**Räksalsa**

170 g skalade räkor  
2 salladslökar, strimlade  
1 kruka färsk koriander, grovt skuren (även stjälk)  
1 liten röd chili, tunt skivad  
1 lime, pressad saft  
2 msk mirin (japansk smaksättare)  
1 tsk riven ingefära

**Wasabimajo**

1.5 dl majonnäs  
1 tsk wasabipasta  
3 msk grädde

**Till servering**

1 liten röd lök, tunt skivad  
1 lime, skivad, till garnering



### GÖR SÅ HÄR:

Krydda laxen med salt och peppar. Hetta upp olja i en stekpanna och stek laxbitarna ca 2 minuter på ovan- och undersidan (börja med skinnet nedåt om det sitter kvar).

Häll över vinet eller citronsaften och sätt på ett lock. Efterstek under lock 2–3 min eller tills laxen nätt och jämnt är klar. Låt kallna.

Vänd ihop räkorna med resten av ingredienserna till salsan och smaka av med salt. Rör ut wasabin i majonnäsen. Vispa grädden fluffig och vänd ner i majonnäsen.

Lägg laxbitarna på ett serveringsfat och lägg eventuellt på limeskivor. Toppa med räksalsan och fördela rödlöken och koriander över laxen. Servera med wasabimajon.

Receptet kommer från [Coop](#).