

inköpslistan.se

*Av: Lotta Kruse*

4 port

Fisk, Huvudrätt, Lättlagat, Vardag, I ugn

# SAMBAL- OCH LIMEKRYDDAD LAX MED RISNUDLAR

Laxfilén kryddas med sambal oelek, lime och risnudlar upphettade i kokosmjölk.

## Ingredienser

4 st laxfile
1 tsk salt
2 klyftor vitlök
2 tsk sambal oelek
1 st lime
250 g risnudlar
1 burk kokosmjölk
2 tärningar buljong, höns
1 msk strösocker
1 msk rapsolja

## Gör så här

**1.** Sätt ugnen på 225°C.

**2.** Koka risnudlarna enligt anvisning på förpackningen. Det gör inget om de kallnar eftersom de ska få en extra omgång i kokosmjölk. Det blir lättare att tajma med laxen om du börjar med nudlarna. Gör alltså som det står att man ska göra med risnudlarna och ställ åt sidan så länge.

**3.** Lägg laxfilén på en ugnsplåt med bakplåtspapper och salta.

**4.** Vispa ihop 1 tsk sambal oelek, 1 msk socker, 1 msk rapsolja och 1 finhackad vitlöksklyfta.

**5.** Riv skalet av 1 st lime. Blanda hälften av det rivna limeskalet med blandningen. Fördela sedan blandningen över laxen.

**6.** Tillaga i ugnen på 225° i ca 15 minuter
(54° där den är som tjockast).

**7.** Innan laxen är helt klar, koka upp kokosmjölken med buljongtärningarna, resten av limeskalet, 2 msk limesaft, 1 tsk sambal oelek och 1 finhackad vitlöksklyfta.

**8.** Ett par minuter innan laxen är klar, blanda ner nudlarna i kokosmjölken så att de blir varma igen och servera till laxen.