



- 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.