

Grillet laks med mangosalat

INGREDIENSER

4 laksefileter

Marinade og saus:

3 ss revet ingefær

1,2 dl Kikkoman Naturlig

Brygget Soyasaus

1 lime, saften

1 ts sesamolje

1 ts sriracha

3 ss nøytral olje

1 ss honning

Salt og pepper

Frisk salat:

Mango, i tynne skiver

Rødkål, finsnittet

0,25 gul paprika, finsnittet

0,25 rød paprika, finsnittet

0,5 rød chili, i skiver

Koriander, grovhakket

0,5 ts tørket chiliflak

TILBEREDNING

Steg 1

Bland sammen alle ingrediensene til marinaden.

Steg 2

Kutt grønnsakene til salaten og bland alt sammen.

Steg 3

Legg laksen i en pose og hell over marinaden.

Bland godt og mariner i kjøleskapet, 30-60 minutter.

Steg 4

Stek laksen på grillen, ca. 2-3 minutter på hver side.

Steg 5

Server med frisk koriander, sorte sesamfrø og sitronbåter.