

REGNBÅGE MED ORIENTALISK TOUCH

Grillad regnbågsfilé med råkostsallad, stekta nötter, sojamajonnäs samt marinerad regnbågsrom.



Det här behöver du för 4 portioner:

4 st	Regnbågsfiléer (funkar även med laxfile)
2,5 dl	Soja
2,5 dl	Mirin
2 tsk	Sesamolja
2 st	Lime
1 st	Grön chili
1 kruk	Koriander
60 g	Regnbågsrom
2 påsar	Råkostsallad (alternativt gör din egen)
1 st	Mango
1 dl	Cashewnötter

GÖR SÅ HÄR:

Sätt på grillen.

MARINERAD REGNBÅGSROM

Blanda rom med 1 msk soja och 1 msk mirin.

MIRINDRESSING

Blanda resten av sojan och mirin med sesamolja samt saften och skalet från en lime. Lägg i hackad chili och koriander.

SOJAMAJONNÄS

Blanda 2 dl majonnäs med 1 msk soja.

GÖR FÄRDIGT OCH SERVERA

Salta och peppra fisken. Tillaga i aluminiumformen i 200 grader tills innertemperaturen når ca 54 grader, 8-10 minuter. Om möjligt grilla även nöterna, annars rosta dem i stekpanna. Lägg råkostsalladen och skuren mango i botten på en djup tallrik. Häll över mirindressing. Lägg på laxen och toppa med regnbågsrom och sojamajonnäs.

