

ASIATISKT HALSTRAD LAX

*Wasabi- och sesamgrillad lax med
melon- och avokadosallad.*



Det här behöver du för 4 portioner:

500 g	Lax mid loin
1 msk	Olivolja
2 tsk	Sesam- och wasabikrydda
1/2 tsk	Salt
2 tsk	Sriracha (eller mer efter smak)
500 g	Galiamelon
500 g	Honungsmelon
500 g	Fetaost
2 st	Avokado
1 msk	Olivolja
1 krm	Nymald svartpeppar
1 st	Lime
1 st	Kruka koriander
1 st	Kruka mynta

GÖR SÅ HÄR:

Skär laxen i lagom stora bitar. Blanda bitarna i olja och panera i blandningen av sesam och wasabi. Krydda med salt. Halstra bitarna snabbt i en stek- eller grillpanna.

Skala, kärna ur och skär melonen i bitar. Bryt fetaosten i bitar. Halvera avokadon och skär till tärningar.

Blanda melon och avokado med olja och lägg upp på tallrikar. Krydda med peppar.

Toppa med den halstrade laxen och fetaost. Garnera med limeklyftor och örter.

