

Buddha bowl med laks

Tilberedningstid
20 min

Antal personer
2 personer

Forfatter
Anna's Favoritter

Ingredienser

- 4dl ris
- ½ rød spidskål
- 400g laks
- 2 avokado
- ½ agurk
- 2dl sojabønner
- Lidt finthakket purløg
- 2 spsk. soja
- 1 spsk. sesamolie
- 1. spsk. honning eller sirup
- 1 tsk. chiliflager
- 2 fed hvidløg
- Salt

Fremgangsmåde

Kog ris.

Skær skinnet fra laksen og skær laksen ud i mindre tern ca. 2*2cm

Bland soja, sesamolie, honning eller sirup, chiliflager og hvidløg sammen og hæld det over laksen.

Lad gerne laksen marinere i 30 minutter på køl.

Steg laksen i smør på en varm pande, så laksen får en stegeskorpe uden at blive overtilberedt.

Riv spidskål og agurker på et mandolinjern eller skær det fint.

Skær avokado i fine skiver.

Kom ris i bunden af en skål og pynt den herefter med spidskål, sojabønner, agurk, avokado og laksetern.

Pynt med purløg.

