



Laksewok med Hot Chilisaus (1 personer)

Forberedelse

Risnudler tilberedes som anvist på pakken. Laks paneres i sesamfrø. Stekes 45 sekunder på hver side i glodvarm panne. Asparges wokes kjøpt i varm panne. Legges opp som på bildet, eller tilberedes som klassisk wok der fisk og grønnsaker isteden wokes, mikses med risnudler før servering. Smaksett med Ketjap Sesamsaus. Som dip anbefales Hot Chilisaus og / eller Ketjap Sesamsaus.



Produkter

Risnudler	0,075
	kg
25 ml	
0,025 l	
Olivenolje	0,01 l
Wokgrønnsaker	0,1 kg
Salmalaks e.l. skåret i stykker som vist på bildet.	0,1 kg
Asparges	0,005
	kg

**Allergener*