HAUGEN-GRUPPEN

Teriyakilaks med nydampet asparges, og risnudler servert med Go-Tan Premium soyasaus (1 personer)

Forberedelse



Mariner laksen i Ketjap manis og Teriayki med hakket hvitløk, ingefær og vårløk. Legg risnudlene i vann til de er myke, og skrell og blancher aspargesen på forhånd. Ved servering stek laksen i panne sammen med wok olje klaret smør og hvitløk - pensle med mer Teriyaki når den etterhvert blir ferdigstekt etter gjestens ønske. Man kan alternativt steke den i ovn på 160 grader penslet med Teiyaki saus før og etter steking. Damp nudlene 1 minutt i konveksjon eller dypp dem i litt varmt vann og rull opp på en stor gaffel og legg på tallerken. Plasser laksen og ferdig stekt asparges som angitt på bildet - hell over soyasaus Premium og avslutt med litt urter og sitron eller lime.

Produkter

Risnudler Miehoen 12x250g Go-Tan	0,075 kg	
Woksaus Teriyaki *(Gluten,Hvete gluten,Soya)	0,05 l	
Ketjap Manis *(Gluten,Hvete gluten,Soya,kan inneholde spor av Nøtter,Peanøtter,Paranøtter)	0,025 l	
Soyasaus premium 6x1 liter Go Tan	0,050 l	
Laksefilet av god kvalitet	150 g	
vårløk	10 g	
urter	3 g	
Chili sambal sauce	20 ml	Om du vil ha en ekstra hot kick bruk da Hot Chili sambal sauce som tillegg eller alternative til Sweet chili saus.

**Allergener*