



## Lemongrass laks med scampi og jasminris (1)

### Forberedelse

Tin fisken natten over i bakker på kjøll. Bland sammen lemongrass, hvitløk, koriander og kokosmelk og mikse godt. Om du synes den er for sterk - tilsett litt mer kokosmelk. Legg fisken i lave bakker over ternet squash og brokkoli, og stek på ca 180 grader i 10-min. Ferdig ved en kjerne­temperatur på 60 grader. Kok opp sausen og smak til med lime. Server fisken varm i bakk, dekket med hakket koriander og litt saus, sammen med kokt ris med lime. Ha mer saus ved siden av og pynt med lime- eller sitronbåter. Om du har friture: topp med friter­te purre og noen scampi. Server gjerne med Nanbrød til. For buffet. Del fiske­stykkene i to før marinering



Laks filet uten skinn	120g
Woksaus Lemongrass *(Fish,Gluten,Mollusc,Soya)	0,02l
Minced Garlic	2g
Jasminris *(kan inneholde spor av Gluten,Bygg gluten,Havre gluten,Hvete gluten,Khorasanhvete gluten,Rug gluten,Spelt gluten,Soya)	0,01kg
Limesaft *(Svoveldioksid eller sulfitter)	0,002l
Kokosmelk Premium 75%	0,04l
koriander	2g
Grillet Squash	0,050kg
sitron	25g
brokkoli	50g
Nanbrød *(Gluten,Hvete gluten)	65g
Kyllingfond *(Selleri)	0,01l
Black Tiger Scampispyd RPDTO 41/55	0,03kg

\*Allergener

