

Teriyaki lax med sötpotatisgrönsaker

Total tid **35 Min.** 5 Min. Tid för förberedelse **30 Min.** Tillagningstid

INGREDIENSER

10 Portioner

Till laxen:

1,5 kg	zucchini, skuren i ca. 7 mm tjocka skivor
2,5 kg	sötpotatis, skalad och skuren i ca. 5 mm tjocka skivor
30 g	salt
10 g	peppar
150 g	rapsoolja
150 g	balsamvinäger
1,5 kg	lax, färsk, skinnfri, i filéer
200 ml	<u>Kikkoman woksås - Teriyaki</u>

Till servering:

30 g	salladslök, fint skivad
20 ml	limejuice
5 g	sesamfrön, vita och svarta
5 ml	<u>Kikkoman woksås - Teriyaki</u>

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Värm ugnen till 200 °C. Blanda zucchini och sötpotatis med salt, peppar, rapsoolja och balsamvinäger. Bred ut grönsakerna på en platt ugnsplåt klädd med smörpapper och grädda i ugnen i 20 minuter.

Steg 2

Pensla laxen med Kikkoman Woksås - Teriyaki, lägg på bädden av grönsaker och grädda i ytterligare 10 minuter.

Steg 3

Servera laxen med grönsakerna på tallrikar, ringla över Kikkoman Woksås - Teriyaki och limejuice, garnera sedan med salladslöken och sesamfrön.