

Lax med teriyaki och sesam samt krispig potatis

Total tid **40 Min.** 10 Min. Tid för förberedelse 30 Min. Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):
5.543 kJ / 1.327 kcal

Fett: **96,7 g** Protein: **57,4 g**
Kolhydrater: **54,7 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

Potatis:

6 små potatisar
0,5 tsk salt

Lax:

400 g laxfilé
0,5 tsk salt
1 nypa nymalen svartpeppar
100 g rostade vita sesamfrön
1 msk olivolja
100 ml Kikkoman Teriyaki BBQ-Sås med honung & röksmak

För krispig potatis:

1 tsk olivolja
1 skivad vitlöksklyfta
4 tsk Kikkoman rostad sesamolja
4 tsk Kikkoman naturligt bryggd sojasås

Avslutning:

1 msk Kikkoman rostad sesamolja

Sallad:

100 g blandad salladsmix
1 msk Kikkoman naturligt bryggd sojasås
1 msk olivolja

FÖRBEREDELSE

Steg 1

6 små potatisar - **0,5 tsk** salt

Tvätta potatisen och lägg den i en kastrull med saltat vatten. Koka upp och låt sjuda tills potatisen är mjuk. Häll av vattnet och krossa sedan varje potatis lätt.

Steg 2

400 g laxfilé - **0,5 tsk** salt - **1 nypa** nymald svartpeppar - **100 g** rostade vita sesamfrön
Krydda laxfiléerna med salt och peppar och pressa dem mot de rostade vita sesamfröna så att de täcks helt.

Steg 3

1 msk olivolja - **100 ml** Kikkoman Teriyaki BBQ-Sås med honung & röksmak
Häll olivoljan i en stekpanna, värm upp på medelvärme och stek laxen från steg 2 tills den är genomstekt. Ta pannan från värmen och pensla laxen med Kikkoman Teriyaki BBQ-sås med honung.

Steg 4

1 tsk olivolja - **1** vitlöksklyfta, skivad - **4 tsk** Kikkoman rostad sesamolja **4 tsk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås

Stek den skivade vitlöken och potatisen från steg 1 i olivoljan i en separat stekpanna på medelvärme tills de är krispiga och gyllenbruna. Ringla över Kikkoman sesamolja och avsluta med Kikkoman sojasås.

Steg 5

1 msk Kikkoman rostad sesamolja

Lägg upp den krispiga potatisen bredvid den glaserade laxen och ringla Kikkoman-sesamolja över laxen före servering.

Steg 6

100 g blandad sallad - **1 msk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås - **1 msk** olivolja

Skölj salladsbladen och ringla över Kikkoman-sojasåsen och olivoljan. Servera tillsammans med den krispiga potatisen och laxen.