

Sesamlax með austurlensku ívafi

Salat

8 bollar blandað salat t.d. klettsalat og rautt salat (rauðkál)
þetta er ca 2 lítrar, oft betra að mæla það þannig

Austurlenska salatsósan

3 msk appelsínusafi
2 msk sojasósa
2 msk balsamic-edik
1 msk sesamolía
2 tsk fljótandi hunang
2 tsk sætt sinnep
1 geiri hvítlaukur
1 tsk engiferrót söxuð smátt
¼ tsk chili-olía (má sleppa)

Laxinn

4 stk roðflett laxaflök ca 125 gr hvert
1 msk fljótandi hunang
1 tsk sojasósa
1 tsk sætt sinnep
2 msk sesamfræ
1 tsk ólívuolía



Matreiðslan

- Kveiktu á ofninum svo hann verði tilbúinn þegar þarf, hann þarf að vera 220° heitur

Laxinn

- Þurrkaðu laxastykkinn t.d. með eldhúspappír
- Hreinsaðu öll smábein
- Blandaðu saman hunangi, soja og sinnepi og penslaðu laxinn með blöndunni
- Stráðu sesamfræjunum yfir laxinn
- Steiktu laxinn í olíu á pönnu við háan hita í ca. ½ mínútu á hvorri hlið
- Settu laxinn á plötu í ofninn (teflondúkar eru frábærir, laxinn festist svolítið við ál- og smjörpappír)
- Laxinn er steiktur í ofninum í 7-8 mínútur eða þar til hann fer að losna í flögur, hann á að vera svolítið rauð-bleikur í sárið, ekki alveg gegnum-þurrsteiktur

Austurlenska salatsósan

- Þeyttu saman öllum hráefnum í sósuna og helltu yfir salatið og blandaðu vel saman við

Framreiðsla

- Skiptu salatinu á diskana og settu laxasneið á hvern og einn

