



SWEET CHILI WOK MED LAKS

A bruke wok i matlaging er en asiatick tradisjon. Denne retten er et eksempel på at vi bruker norske sjømatråvarer i retter som er inspirert av andre lands matkultur.

Dette trenger du til 4 porsjoner:

600 g laksefilet uten skinn og bein
 2 porsjoner nudler
 1 rød paprika
 1 pakke sukkererter
 1 ss olje til steking
 1 lime
 2 ss soyasaus
 6 ss sweet chilisaus
 10 blader frisk koriander

Slik gjør du:

1. Kok nudlene som beskrevet på pakken.
2. Vask og rens paprika og sukkererter og skjær dem i biter.
3. Skjær laksen i ca. 3 cm store biter.
4. Stek laksebitene i olje noen få minutter på hver side til de får en blekrosa farge.
5. Ta laksebitene av pannen og legg dem på en tallerken.
6. Stek grønnsakene raskt på høy temperatur.
7. Press saft av lime.
8. Tilsett limesaft, kokte nudler, sweet chilisaus og soyasaus.
9. Kok opp sausen med grønnsakene i pannen.
10. Tilsett laksebitene og la dem bli varme i sausen.
11. Dryss over noen friske korianderblad.