

# Ingefärslax

sön, 11/03/2012 - 09:53 □ Gunilla Ödin

- [Veckans recept](#) [1]

### Veckans mattips, v.1210

Lax i alla former är alltid gott och i kombination med ingefära blir det bara ännu bättre.

### Ingefärslax

2 port (9 pp/port)

2 tsk ljus soja  
1 tsk rapsolja  
2 tsk riven färsk ingefära  
2 bitar laxfilé à 140 g  
100 g broccolibuketter  
1 morot i slantar  
100 g sockerärter  
100 g strimlad purjolök  
1/2 msk rapsolja  
1/2 msk sesamolja  
salt och peppar

Garnera med:

*färsk timjan*

Servera med:

*limeklyftor*

Blanda soja, olja och ingefära i en form och vänd runt laxbitarna. Låt ligga tills grönsakerna är nästan klara. Fräs grönsakerna under omrörning i raps- och sesamolja. Smaka av med salt och peppar. Halstra laxen 1-2 min på varje sida och servera med grönsakerna.

### Ät och NJUT!

*Källa: Må Bra*

**Källa till webbadress:** <http://xn--din-rna.se/blogg/ingef-rslax>

### Länkar:

[1] <http://xn--din-rna.se/category/artikelkategori/veckans-recept>