

Teriyaki-laxspett

sön, 10/04/2011 - 09:03 ☐ Gunilla Ödin

- [Veckans recept](#) [1]

Veckans mattips, v.1114

Fortsätter inspireras av MåBra Mat och kan verkligen rekommendera den tidningen om du vill ha goda o nyttiga recept. Den här veckan blir det ett recept som en vän tipsat om, men som jag inte lagat själv, än... Ser dock väldigt gott ut på bilden. 😊

Teriyaki-laxspett

2 portioner (11 pp/port)

*2 laxfiléer à 125 g, skinn o benfria
2 msk färdig teriyakisås
1 1/2 tsk sesamfrön*

Wok:

*50 g glasnudlar
2 tsk rapsolja
1 paprika, strimlad
1/2 squash, tärnad
100 g broccoli i små buketter*

Sätt ugnen på 200 grader. Dela laxfiléerna i två bitar vardera. Pensla med teriyakisåsen och strö sesamfrön på båda sidor. Placera laxen i en eldfast form och stek i ugnens mitt i c:a 15 min. Ta ut och trä på spett.

Koka nudlarna. Hetta upp oljan och fräs grönsakerna blanka i några min, de ska vara mjuka men ha tuggmotstånd. Vänd ner nudlarna. Servera woken varm till laxspetten.

Ät och NJUT!

Källa: *MåBra Mat*

Källa till webbadress: <http://xn--din-rna.se/blogg/teriyaki-laxspett>

Länkar:

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