



Sashimisalatt med avokado- og wasabikrem

Ingredienser

Sashimisalatt:

- ♥ 100 g crispisalatt
- ♥ 200 g laks av sashimikvalitet (se tips)
- ♥ 100 g edamamebønner
- ♥ 1 mango
- ♥ 0,5 agurk
- ♥ 0,5 rødløk
- ♥ 1 vårløk
- ♥ 1 dl granateplekjerner
- ♥ 1 neve frisk koriander
- ♥ 2 ss sesamfrø

Servering:

- ♥ 1,5 dl soyasaus

Avokado- og wasabikrem:

- ♥ 1 stor, moden avokado (eller 2 små)
- ♥ 2 ss majones
- ♥ 1 ss crème fraîche
- ♥ 1 fedd hvitløk, presset
- ♥ 1 ss riseddik
- ♥ 0,5 lime
- ♥ 2 ts wasabi
- ♥ 1 ts flaksalt



Fremgangsmåte

Sashimisalát:

Vask salaten og riv den opp i mindre biter. Dander utover et serveringsfat.

Skjær laksefileten i tynne skiver (ca. 0,5 cm) og legg skivene oppå salaten.

Legg edamamebønner i kokende varmt vann i noen minutter, som anvist på pakningen. Skyll dem deretter i kaldt vann og fordel over salaten.

Rens mango og del i skiver. Legg disse på salaten.

Skrell agurken og del den på midten, fjern den bløte innmaten og skjær i skiver. Fordel agurkskivene over salaten.

Dryss over tynne skiver rødløk, vårløk, granateplekjerner, korianderblader og sesamfrø.

Serveres nylaget, gjerne sammen med soyasaus til å dyppe bitene i og **Avokado- og wasabikrem**.

Avokado- og wasabikrem:

Rens avokado og ha i en liten food processor sammen med de øvrige ingrediensene.

Kjør dette sammen til en jevn krem. (Du kan også bruke en stavmikser til å mose ingrediensene sammen.)

Smak til kremen i tilfelle den trenger litt ekstra hvitløk, lime, wasabi og/eller salt.

Tips

♥ Det er viktig at du bruker laks av sashimikvalitet, som altså kan tilberedes rett ut av pakken. Jeg bruker salmalaks (back loin / ryggfilet).

♥ Mango og avokado bør være godt modne og myke for best resultat. Bruk helst gul mango hvis du får tak i, som har klart søttest og best smak.

♥ **Avokado- og wasabikrem** er kjempegodt tilbehør, men du kan alternativt bruke chilimajones og/eller wasabimajones. Både chilimajones og wasabimajones kan fås kjøpt ferdig. Alternativt kan du lage din egen chilimajones ved å blande vanlig majones med sriracha (thailandsk chilisaus) og din egen wasabimajones ved å blande vanlig majones med wasabi (som fås kjøpt på små tuber).

♥ Sashimisalaten kan oppbevares i kjøleskapet i et par timer (dekk da til med plastfolie), men bør serveres samme dag.

Se også [Sashimi med mango og avokado](#).

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter](#).

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sashimisalad-med-avokado-og-wasabikrem>