Sashimi med mango og avokado



Ingredienser

♥ 200 g laksefilet av sushikvalitet (se tips)
♥ 2 avokado
♥ 2 mango
♥ 1 vårløk
♥ fersk koriander
♥ sesamfrø

Ponzusaus:
♥ 1 dl soyasaus
♥ 2 ss riseddik
♥ 1 ss flytende honning
♥ 1 ss sesamolje
♥ 1 lime, presset saft
♥ 1 fedd hvitløk
♥ 1 chili, finhakket (uten frø)
♥ 1 cm fersk ingefær

Servering:
♥ syltet ingefær
♥ 1 lime
♥ chilimajones
♥ wasabimajones

Fremgangsmåte

Start med å gjøre klar ponzusausen:
Bland soyasaus med riseddik, flytende honning, presset saft av lime og sesamolje.

Finhakk hvitløksfeddet, chili (renset for frø, se tips) og fersk ingefær og tilsett.

Kjør dette raskt sammen i en liten food processor eller med en stavmikser. Sil blandingen slik at du får en klar saus og ha den i en skål.

Sashimi:
Skjær laksefileten i tynne skiver (ca. 0,5 cm).

Rens avokado og mango og skjær også disse i tynne skiver.

Dander laks, avokado og mango utover på et fat. Du kan legge skivene i et ryddig mønster som på bildet, eller mer vilkårlig som en sashimisalat. □□

Legg også syltet ingefær, limebåter, chilimajones og wasabimajones på tallerkenen, eller ha dette i små skåler for seg.

Dryss over hakket vårløk, fersk koriander og sesamfrø.

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 søtest og best smak.

♥ 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). Se også oppskrift på kjempegod **Avokado- og wasabikrem**.

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

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sashimi-med-mango-og-avokado