Shoyu poké med laks (Fiskesalat fra Hawaii)



Ingredienser

♥ 500 g rå laks (sashimikvalitet, se tips)
♥ 2 ss soyasaus
♥ 1 ss østersaus (oyster sauce, se tips)
♥ 1 ts sesamolje
♥ 0,5 ts sambal oelek (se tips)
♥ 1 ts revet ingefær
♥ 0,5 dl hakket løk
♥ 0,5 dl hakket vårløk
♥ 1 ts hvite sesamfrø

Tilbehør:
♥ 1 avokado
♥ 2 porsjoner kokt jasminris
♥ sorte sesamfrø

Fremgangsmåte

Skjær fisken i terninger.

Bland soyasaus, østersaus, sesamolje, sambal oelek og finrevet ingefærmos.

Hakk løk og vårløk. Ha dette i skålen med marinaden. Tilsett lakseterningene.

Bland det hele godt sammen. Fordel i to skåler. Dryss over sesamfrø.

Selv synes jeg det gjør seg veldig godt med en halv avokado i skålen.

Serveres sammen med kokt jasminris.

Det blir dekorativt om du drysser sorte sesamfrø over avokadoen og risen.

Tips

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

♥ Ingrediensene som brukes i marinaden fås kjøpt i de fleste velassorterte matbutikkene. Soyasaus, østersaus og sesamolje er klassiske ingredienser i det asiatiske kjøkkenet. Sambal oelek er en indonesisk chilisaus som gir litt sting til marinaden. Du kan alternativt bruke sriracha (thailandsk chilisaus) eller en liten teskje gochujang (koreansk chilipaste).

♥ Shoyu poké 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/shoyu-poke-med-laks-fiskesalat-fra-hawaii