Bang Bang Salmon (Ovnsbakt laks med amerikansk chilimajonessaus)



Ingredienser

Marinert laks:
♥ 500 g laksefilet (se tips)
♥ 1 ss olivenolje
♥ 1 ts paprikapulver (søt type)
♥ 1 ts hvitløkspulver
♥ 1 ts kvernet salt
♥ 0,5 ts kvernet pepper

Bang Bang-saus:
♥ 2 dl majones
♥ 1 dl søt chilisaus
♥ 2 ts sriracha
♥ 1 ss honning

Pynt og servering:
♥ 4 dl kokt ris
♥ 2 vårløk
♥ 1 avokado
♥ 1 lime
♥ 1 ss sesamfrø
♥ 1 ts chiliflak
♥ 1 bunt frisk koriander

Fremgangsmåte

Finn frem laksestykket og legg det på en stekeplate dekket med bakepapir. Pensle over med olje på begge sider.

Bland sammen krydderet. Dryss krydderet på begge sidene av laksestykket.

Rør sammen ingrediensene til Bang Bang-sausen. Smak og tilsett litt mer sriracha hvis du liker sausen sterkere.

Bruk omtrent halvparten av Bang Bang-sausen til å pensle generøst over hele laksestykket (resten av sausen bruker du ved serveringen).

Sett fisken inn i stekeovnen og ovnsbak den ved 200°C i 15 - 20 minutter.

Kok imens ris og finn frem resten av tilbehøret.

Når laksen er ferdig, serveres den varm sammen med ris, hakket vårløk, avokado og lime. Dryss over sesamfrø, chiliflak og frisk koriander, hvis du liker det. Ha litt ekstra Bang Bang-saus over laksen og ha resten i en skål og server ved siden av.

Tips

♥ Jeg bruker her ren laksefilet (belly loin, som er bukstykket på laksen).

♥ Ingrediensene for øvrig finner du også i de fleste norske matbutikkene.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/bang-bang-salmon-ovnsbakt-laks-med-amerikansk-chilimajonessaus