



## New Style Sashimi à la Nobu

### Ingredienser

- ♥ 400 g rå laks (sashimikvalitet, se tips)
- ♥ 2 ss sesamfrø (hvite og sorte)
- ♥ 2 ts presset hvitløk
- ♥ 1 ts finrevet, fersk ingefær
- ♥ frisk gressløk

### Saus:

- ♥ 1 dl soyasaus
- ♥ 0,5 dl sesamolje
- ♥ 0,5 dl olivenolje
- ♥ 0,5 dl appelsinjuice
- ♥ 0,5 lime

### Servering:

- ♥ 1 dl syltet ingefær
- ♥ 1 dl soyasaus
- ♥ 0,5 chili

### Fremgangsmåte

Skjær laksen i tynne skiver (se tips).

Dander lakseskivene på et fat med kanter slik jeg har gjort her, eller i sirkler på 4 tallerkener.

Dryss på hvite og sorte sesamfrø.



Ha soyasaus, olivenolje og sesamolje i en liten kjele. Varm opp til blandingen blir skikkelig glovarm.

Hell den varme sausen over fisken (det kommer til å frese litt).

Ha presset hvitløk og revet ingefærmos på laksen. Pynt med gressløk.

Hell så appelsinjuice og presset lime i soyasausen. Appelsinjuicen blender seg ikke med soyasausen, så sausen får et kult utseende! ☐☐

Sett frem en liten skål med syltet ingefær og en liten skål med soyasaus med tynne skiver chili. Serveres straks!

### Tips

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

♥ For at det skal bli lettere å skjære laksen i tynne skiver, lønner det seg å ha den i fryseren i 30 minutter først. Da blir den fastere og lettere å skjære.

♥ Får du tak i yuzu-juice, må du gjerne bruke dette i stedet for appelsinjuice.

♥ Retten bør serveres helt nylaget.

♥ Se også [Klassisk sashimi av laks](#), [Sashimi med mango og avokado](#) og [Sashimisalát med avokado- og wasabikrem](#).

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter](#).

---

**Source URL:** <https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/new-style-sashimi-la-nobu>