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 **Sashimisalat med avokado- og wasabikrem**.

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

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