



Foto: Ulf Svensson

Lax med misomarinad

Ingredienser 2 personer

200 g lax, skinn- och benfri

Marinad

1 msk misopasta

1 msk japansk soja

1 msk farinsocker

1 msk vatten

Potatismos

350 g potatis av mjölig sort eller bakpotatis

0,5 dl lättmjölk

1 tsk sesamolja

1 tsk salt

Tillbehör

50 g blandad sallad

10 g rädisor, skivade

Tillagning

Miso är en sojaböns pasta som används till den traditionella japanska misosoppan. Här har i stället lax fått lite japansk smak. Till det ett enkelt mos med lite rostad sesamolja. De flesta mataffärer har en asiatisk avdelning där både sesamolja och miso finns.

Misopasta finns i asiatiska specialbutiker.

1. Blanda samman alla ingredienser till marinaden. Lägg laxen i en liten ugnform och häll på marinaden, pensla den runt om. Låt marinera ca 15 min eller medan potatisen kokar. Sätt ugnen på 225°.

2. Potatismos: Skala och skär potatis i bitar, koka den mjuk i lättsaltat vatten. Häll av vattnet och tillsätt mjölk, sesamolja och salt. Mosa potatisen lite slarvigt med potatisstöt.

3. Pensla laxbitarna igen med marinaden och sätt in ugnformen mitt i ugnen ca 8 min. Servera med sallad.