

Laksekampens oppskrifter

NUDELSALAT MED LAKS NOUC CHAM

200 g risnudler
200 g laksefilet u/bein
1/2 stk agurk
1/4 rød chili
50 g kinakål

Saus:
4 ss soyasaus
2 ss sweet chili
1 ss fish sauce
1/2 ts sukker
1/2 lime

Bland alle ingrediensene sammen i en skål
Kok nudlene i vann tilsmakt med salt og kok til møre, ca 1-2 minutt.
Avkjøl. Vend nudlene inn i sausen.
Strimle kinakålen. Salt lett og masser inn.
Tilsett finhakket chili.
Riv agurken på den grove siden av et rivjern.
Kutt laksen i tynne skiver.
For anretning, legg nudlene i bunnen av en bolle, og fordel de andre tingene over

POTETLEFSE MED LAKS

4 stk potetlefseser
1 pk kremost
50 g majones
150 g hvitløksmarinert røykalaks
1 stk pepperrot
1 stk sitron
1 pk ruccula
1/2 rödlök

Rör opp kremosten, majones og smak til med raspet pepperrot, salt og sitron.
Finsnitt rödlöken og legg i isvann for å fjerne litt av råsmaken.
For montering så smører man kremosten på lefsen, dekker med laks, ruccula og rödlök. Rasp gjerne litt ekstra pepperrot over. Rull sammen og server!

CURRYSUPPE, LAKS "TOM KHA"

2 ss tom ka paste
1 boks kokos cream a 330 g
1 dl vann
Soya
Fish sauce
400 g laks i skiver
100 g gulrot
100 g selleriot
50 g purrelök
1/2 neve koriander

Svish pasten i solsikkeolje i 2 min
Tilsett kokosmelk/krem og vann, kok opp og la trekke i 30 min.
Smak opp med soya og fish sauce.
Snitt alle grønnsakene fint, kok i 1 minutt og legg nederst i tallerkenen.
Kutt laksen i 0,5 cm- tykke skiver, legg oppå grønnsakene og legg over en generös øse med suppe. Ha litt hakket koriander på toppen.