



Sashimi med Ponzusås

Så här gör du

🕒 20 minuter

1. Blanda ponzusåsen och låt vila en timme i kylan.
2. Skiva laxen i ytterst tunna skivor. Skiva avokadon i tunna skivor.
3. Strimla det gröna fint på salladslöken. Klipp krassen.
4. Arrangera laxen på ett fat, strö hackade löken över och lägg den skivade avokadon emellan.
5. Häll på ponzusåsen

Ingredienser

🍴 1 portion

- 300 g lax (rå gärna från en mittbit på rygghälen)

Ponzusås

- 0,5 dl limesaft
- 1 dl japansk soja, gärna den milda varianten
- 1/2 röd chili, finhackad
- 1 cm ingefära i bit, finhackad
- 1 st pressad vitlöksklyfta
- 1 tsk sesamolja (valfritt)
- 1 st avocado
- 1 ask smörgåskrasse
- 1 st salladslök (sommarlök) bara det gröna