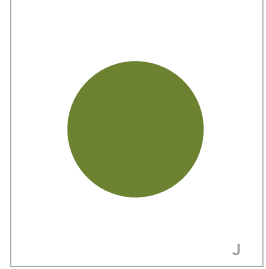




Asiatiska laxkakor med nudlar och grönsaker

30-40 minuter • Laga mig som en av de första rätterna



Majonnäs



Vitlöksklyfta



Ingefära



Lime



Koriander



Laxfilé



Panko Ströbröd



Fullkornsnudlar



Chili



Morot



Zucchini



Sataysås



Sojasås

Nu kör vi

Glöm inte att tvätta händerna i 20 sekunder innan du sätter igång. Skölj därefter grönsaker, frukt och örter. Var även noggrann med att tvätta händer och köksredskap direkt efter hantering av rått kött och rå fisk.

Köksredskap

Stekpanna, kastrull, rivjärn

Skafferivaror

Salt, peppar, olivolja, smör

Ingredienser

	2 P	4 P
Ingefära	½ st	1 st
Vitlöksklyfta	1 st	2 st
Lime, ekologisk	1 st	1 st
Koriander	1 påse	1 påse
Laxfilé 4)	250 g	500 g
Panko ströbröd 13)	30 g	50 g
Majonnäs 8) 9)	25 g	50 g
Smör* 7) (steg 3)	efter smak & behov	
Fullkornsnudlar 13)	150 g	300 g
Chili 🌶️	½ st	1 st
Morot	1 st	2 st
Zucchini	½ st	1 st
Sataysås 1) 4) 11) 13)	50 g	100 g
Sojasås 11) 13)	25 ml	50 ml

*Skafferivaror

Näringsvärde (Beräknat på otillagade ingredienser)

	Per 100 g	Per portion 450 g
Energi	739 kJ/177 kcal	3323 kJ/794 kcal
Fett	7 g	33 g
Varav mättat fett	1 g	5 g
Kolhydrat	18 g	82 g
Varav sockerarter	3 g	12 g
Protein	9 g	40 g
Fiber	2 g	9 g
Salt	0,7 g	3,0 g

Allergener

1) Jordnötter **4)** Fisk **7)** Mjök **8)** Ägg **9)** Senap **11)** Soja **13)** Gluten

Läs alltid på produktetiketten för den senaste informationen om allergener. Observera att näringsinformationen på receptkortet kan komma att ändras om ingredienser har bytts ut eller förändrats.



Vi gillar feedback. Hör av dig!

SE +46 858 097 065 | hej@hellofresh.se
2021-V28



Förbered råvaror

Koka upp en kastrull med **vatten***.

Finhacka **ingefära** [½ st, 2P] och **vitlök**. Riv en generös nypa **limezest**, och skär sen **lime** i klyftor.

Finhacka **koriander** (spara lite till garnering).

Dutta **laxen** torr med hushållspapper, ta bort skinnen och skär **lax** i små bitar.

TIPS: Ju mindre bitar du skär laxen i, desto bättre, så blandas den bättre med övriga ingredienser.



Koka nudlar

Tillsätt **nudlar** till det kokande vattnet medan du steker **laxkakorna**. Koka i 1 min, eller tills de är 'al dente'. Häll av vattnet och ringla över lite **olivolja***.

Kärna ur och finhacka **chili** [½ st, 2P].

Skär **morot** (oskalad) och **zucchini** i 1 cm stora bitar.

Hello laxkakor!

Laxkakor är busenkla att göra och du kan variera smaksättningen på tusen olika sätt. Lax funkas perfekt med kryddiga, skarpa och syrliga smaker.



Forma laxkakor

Blanda **koriander**, **vitlök**, **ingefära**, **lax**, **panko**, **majonnäs**, **hälften** av **limezesten** och en skvätt **limejuice** i en stor skål. Krydda med **salt*** och **peppar***. Blanda väl och forma till 2 **laxkakor** per person, ca 3-4 cm höga.

TIPS: Gör inte dem för tunna, då håller inte färsen ihop.



Stek grönsaker

Hetta upp en ny skvätt **olivolja** på hög värme i stekpannan. Fräs **morot** och **zucchini** i 1-2 min.

Rör ner **nudlar**, **sataysås** [½ paket, 2P], **sojasås**, **juicen** från en **halv lime** och resterande **limezest**. Blanda väl. Krydda med **salt*** och **peppar***.



Stek laxkakor

Hetta upp en klick **smör*** i en stor stekpanna på medelvärme. Stek **laxkakor** i 2-3 min per sida, tills gyllene och genomstekta. Sätt åt sidan täckta med folie.

VIKTIGT: Laxkakorna är färdiglagad när köttet är ogenomskinnligt i mitten



Servera

Servera **nudlar** och **grönsaker** i djupa tallriker. Toppa med **laxkakor** och garnera med sparad **koriander** och **chili**.

Smaklig måltid!