

## Lax med misomajo

🕒 CA 25 MIN

Färsk lax i asiatisk stil. Fisken ska vara av bästa kvalitet, då behöver man inte frysa den. Wasabi tångcaviar finns bland annat i Domsteins sortiment.

### Till 10 pers på julbord:

- 450 g lax, gärna Salmalax
- 1 rödlök
- 2 msk pressad lime
- 1 dl inlagd ingefära
- 2 msk wasabi tångcaviar
- ½ kruka koriander
- 2 tsk svart sesamfrö

### Tillbehör:

- japansk soja

### Misomajo:

- 1 äggula
- 1 förpackning (ca 2 tsk) instant misosoppa (Blue Dragon)
- 2 tsk vitvinsvinäger
- 1 ½ dl rapsolja

### Gör så här:

**1.** Skala och skiva löken och blanda med limesaften. Skär laxen i ½ cm tjocka skivor. Är filén stor kan skivorna halveras. Lägg laxen på ett kallt fat.

**2. Majo:** Se till att alla ingredienser har samma temperatur.

Börja med att vispa samman äggula med miso och vinäger. Tillsätt oljan, lite i taget, under kraftig vispning tills majonnäsen har tjocknat.

**3.** Klicka ut wasabicaviar på laxen. Garnera fatet med rödlök och koriander och sesamfrö. Servera medsoja och majo. ❀