

Teriyakilax med wookade grönsaker ca 20 port

- 1.5 kg Laxfile
- 1 L Teriyakisås
- 5 msk Sesamfrö
- 0,5 kg Salladslök
- 0,6 kg Morötter
- 0,5 kg Champinjoner
- 1 kg Salladskål
- 5 msk Rapsolja
- 2 kg Äggnudlar
- 3 msk Fiskfond

Värm ugnen till 225 grader. Koka nudlarna och lägg laxen i en ugnform. Häll över hälften av teriyakisåsen. Skölj och strimla grönsakerna fint. Ställ laxen i ugnen i ca 5-10 minuter. Woka de kokade nudlarna och grönsakerna i oljan, stänk över lite fiskfond. Ta ut laxen och strö på sesamfrö.

