

Marinerad sesamlax (2 port)

300 g lax
1 msk soja
2 tsk olja
1 msk sherry
1 vitlöksklyfta
1 krm malen ingefära (eller färsk ingefära)
1 msk sesamfrö

- Koka snabbt upp soja, olja, sherry, socker, pressad vitlök och ingefära. Låt kallna. Lägg fisken i en påse och slå i marinaden och låt marinera ca 30 min.
- Lägg fisken i en ugnssäker form och baka den i 200° varm ugn i 15-20 min.
- Strö över sesamfrön när 1 min återstår av tiden.
- Servera gärna med potatismos eller ris.

