

Smørstekt Salmalaks thai-nam-style

Jeg har vært i prokrastineringstunnelen. En tunell på lengde med Lærdalstunnelen. Masse som må gjøres på jobb, oppussing som skal planlegges, telefoner som skal tas, regninger som skal betales, rot som skal ryddes, you name it. Men så er det jo bare å begynne! Det merkelige er at det føles helt umulig å komme i gang også plutselig er man i Bergen. Altså, jeg har laaaaangt igjen. Jeg har kanskje kommet til Drammen. Men det føles ikke så tungt lenger. Jeg feiret denne personlige seieren med å kjøre frem og tilbake til Grünerløkka for å kjøpe kokosboller fra Den lille Kokosbollefabrikken. Verdens beste kokosboller! Også lage dette til middag. Gjør det du og!



Salmalaks thai-nam-style:

(til to sultne)

4-500 gram Salma laks i biter + smør til steking

2 ss olivenolje

1 ss sesamolje

saften av to lime

1 ss soya-saus

1 ss sukker (smak deg frem)

1 bit ingefær, skrelt og revet

1 hvitløksfedd, knust eller finhakket

1 rød chili, rensset for frø og finhakket

1 liten slangeagurk, skrap ut frøene i midten og skjær i tynne strimler på langs med feks en ostehøvel

1 paprika i tynne strimler

2 gulrøtter, skjør i tynne strimler på langs med feks ostehøvel

en kvart rødløk i tynne strimler

koriander, finhakket

peanøtter

ristede sesamfrø



Rist sesamfrø i en tørr panne. Bland olivenolje, sesamolje, limesaft, soyasaus, sukker, chili, ingefær og hvitløk til dressingen. Gjør klar salaten og la den trekke i dressingen mens du steker fisken. Krydre fisken med salt og pepper og stek i litt smør i 4-5 minutter på den ene siden. Snu fisken og stek et minutt til. (Jeg liker en litt rosa kjerne, men stek lenger hvis du vil). Legg salat på tallerkener og ha på fisken. Strø over koriander, nøtter og sesamfrø. SPIS!

