Soyamarinert salmalaks med mango- og avocadosalat

Til alle sultne, matleie og slitne folk der ute (Og for all del, alle andre også):

Rask, sunn, enkel og sykt digg middag på 1-2-3! Velbekomme!

Til salaten:

(nok til en person)

125 g salmalaks, i tynne skiver
0,5 mango, skivet
0,5 avokado, skivet
ca en halv pose babyleaf-salat, eller annen salat du liker
0,25 agurk, skåret i halvmåner
1 vårløk, skåret i tynne skiver

evt peanøtter eller sesamfrø til topping

hakket koriander, om du har

Marinade/dressing:
0,25 dl soyasaus
2 ts sesamolje eller tahini, som jeg brukte
1 fedd hvitløk, finhakket
ca 7 g ingefær, finhakket
0,25 rød chili, finhakket
2 ss akasiehonning
saft av ca 0,5 lime

Start med marinaden: Ha alle ingrediensen i en liten bolle og rør kjapt sammen. Legg skivet salma i marinaden mens du gjør klar salatingrediensene.

Legg opp salat på fat og fordel laks og marinade over. Avslutt med et dryss nøtter/frø og koriander, om du ønsker. SPIS.

Oppskriften er fra denne fine bloggen.