

# Appelsin Laks - frugtlig Laks med og Cashew-Ris

Appelsin Laks er en frugtlig laks som er tilberedt over en cashew-ris blanding. Altid de samme opskrifter kan hurtigt blive kedelige i det lange løb. Selvom retterne er geniale og lækre.

Så hvad med noget nyt inspiration? Denne appelsin laks er super frugtlig, tilbyder mange proteiner og med dennes appelsin note og den let saltede cashew-ris er det garanteret at man har det helt specielle. Denne ret er let og lækker! Kan tilberedes som let forret. Men den er helt sikkert også en ener som hovedret.

## Appelsin laks er super frugtlig

Portioner:

4 personer.

Forberedelsestid:

15 min.

Tilberedningstid

ca 45 min.

## Ingredienser til Appelsin Laks

- 350 g Jasmin Ris
- 4 økologiske appelsiner
- 4 tsk. fint hakkede krydderurter (dild, persille, timian, purløg)
- 12 tsk. olivenolie
- 1/4 tsk. [Steak Seasoner](#)
- 1/4 tsk. [Steak Crust](#)
- 60 g Cashewnødder finthakket
- 1 Hel Fersk Lakseseide på 800-1000g

# Fremgangsmåde sådan laver du Appelsin Laks

## I køkken

1. Koge din ris efter anvisning på dennes emballage.
2. Imenes risen koger kan du starte din grill så den har 180 grader og er indstillet til indirekte varme. og fortsætter med forberedelsen af laksen og dennes marinade.
3. Start med at vaske dine appelsiner under varmt vand. Tørrer appelsinen af så den er helt tørt igen.
4. Nu skærer du dig 2-3 tynde skiver af hvert appelsin og ligger dem til side. Riv nu nogle af appelsinskal på alle appelsiner og pres saften ud i en skåle.
5. Blend din appelsinsaft med dine krydderurter, appelsinskal, og 8 tsk. olivenolie, Steak Seasoner og Steak Crust.
6. Den resterende olivenolie penlser du et ovnfast fad. jeg har benyttet mig af [Napoleon´s Drop in pande\\*](#).
7. Når Risen er færdig kogt kommer du risen over i dit ovnfast fad. Og blender de finthakkede Cashewnødder under risen sammen med lidt [Steak Seasoner](#).









## Ved grillen

1. Lakse filet vaskes under kold vand og dyppes tørt med et stykke køkkenrulle.

2. Derefter deler du din Lakseside i 4 lige store stykker. og vender dem i din Appelsin marinade.
3. Nu kommer du dine marinerede laksesider oven på din Cashew -Ris og hælder 3/4 delen af din appelsinmarinade henover hele fadet.
4. Så skal fadet med din Laks i grillen ved 180 grader og indirekte varme, i 20-25 minutter.
5. Din Laks er færdig når den har en kernetemperatur på 65 grader.
6. Når laksen er færdig er du klar til anretning. Her skal resten af din marinade, og 8-12 skiver appelsin som du har lagt fra.
7. Man pensler et tynd lag marinade ud på tallerken, derefter kommer der lidt cashew ris på marinaden. Og ovenpå dine Ris kommer dit laksefilet. De løse appelsinskiver ligger du ved siden af din laksefilet.
8. Nu gentager du trin 7 til alle portioner er anrettet.





### Appelsin Laks Tip

Hvis du kommer en lille smule citron i din Appelsin marinade får man en frisk tvist.

### LISTE OVER Udstyr JEG HAR BRUGT INKL. LINKS TIL FORHANDLER:

- Danish BBQ - Steak Seasoner: [Steak-Out.dk](http://Steak-Out.dk)\*
- Danish BBQ - Steak Crust: [Steak-Out.dk](http://Steak-Out.dk)\*
- Napoleon Prestige Pro 500: [Homeshop.dk](http://Homeshop.dk)\*
- Meater Block Stegetermometer: [Homeshop.dk](http://Homeshop.dk)\*
- Napoleon Skærebræt: [Backyardliving.dk](http://Backyardliving.dk)\*
- Napoleon Drop in - Stegeplade: [Homeshop.dk](http://Homeshop.dk)\*
- Njord Kokkekniv: [Ansø of Denmark](http://Ansø of Denmark)\*
- DJI Osmo Mobile 3 Combo: [Computersalg.dk](http://Computersalg.dk)\*

“Alle links markeret med \* er affiliate links / eller affilierede links



**(reklame). Dette er en personlig anbefaling. Yderligere information findes [her](#).**