

PEKINGLAKS MED INGEFÆR

800 g. laksefileter (4 stk.) med skind
5 cm. frisk ingefær
2 forårsløg
2-3 spsk. olie
75 g. smør
2 fed hvidløg
1 spsk. lys soyaovs
1 kop friske korianderblade

Hak, hvidløg, ingefær, forårsløg og koriander fint, og svits det i olien. Varm det igennem et par minutter ved svagt blus. Kom soyaen i. Smelt smøret på en pande - skru ned. Placér laksefileterne på en panden med skindsiden nedad, steg dem i 12 minutter - ved meget svag varme. Kom fileterne på et fad og hæld sovsen over. Server med kogte basmatiris.