



### En opskrift af kokken

Mårten Skoglund.

Gourmet laks sous vide med marineret agurk.

*Sous vide laks der smelter i munden. En ret med tydelig smag af Asien. Ingefær, chili, appelsin og soja sammen med riseddike og sesamfrø tilføjer det asiatiske touch til denne sous vide lakseret.*

#### **Gourmet laks sous vide:**

Anvend sous vide programmet og forvarm ovnen til 50 °C. Skær laksen i ca. 150–170 g stykker og læg dem i en vakuumpose med lidt olivenolie. Forsegl posen i vakuumskuffen på niveau 3. Tilberedes i ovnen på sous vide programmet i 40 minutter.

#### **Sojareduktion:**

Mens laksen tilberedes begynder du med sojareduktionen. Bland alle ingredienser i en kasserolle og reducer sauceen til den tykner og bliver glasagtig i tekturen.

#### **Sprødt røget flæsk med sesam:**

Skær fedtet væk på flæsket. Skær det herefter i små terninger. Steg terningerne på panden til de er sprøde, og strø sukkeret henover. Lad sukkeret smelte og karamellisere, bland herefter vineddike og sesamfrøene i. Reducer blandingen til en colalignende konsistens. Lad flæsket køle af inden servering.

#### **Marineret agurk med purløgsolie:**

Purløgsolien kan med fordel forberedes dagen før. Varm olien til 70 grader ved hjælp af et termometer. Kom alle ingredienserne til purløgsolien i en blender, og hæld derefter den varme olie over. Bland og si olien gennem et kaffefilter eller en si. Oliens opbevares herefter i køleskabet. Skræl og skiv agurken i længderetningen. Læg agurken i en vakuumpose og tilsæt et purløgsolien. Forsegl posen med Siemens vakuumskuffe på niveau 3.

#### **Ingredienser:**

##### **Gourmet laks:**

600 g laks af god kvalitet  
1 tsk. olivenolie

##### **Sojareduktionen:**

225 ml orangejuice  
75 ml sojasovs  
75 ml risvineddike  
3 tsk. revet ingefær  
2 fed revet hvidløg  
1 tsk. chili flager  
5 tsk. honning

##### **Sprødt røget flæsk med sesam:**

150 g røget flæsk  
5 spsk. sukker  
3 spsk. hvidvineddike  
2 spsk. sesamfrø

##### **Marineret agurk med purløgsolie:**

½ agurk  
Purløgsolie:  
½ dl rapsolie  
½ dl bladspinat  
½ dl purløg  
1 knivspids salt  
Citron