



Recept från Siemens kock Mårten Skoglund

Lax med pressgurka, knäperstekt fläsk och sojareduktion

Sojareduktion:

Blanda alla ingredienser i en kastrull och låt reducera till en glansig sås.

Knäperstekt rökt fläsk:

Skär bort fett på fläsk och skär sedan i små tärningar. Stek fläsk i en stekpanna och strö över socker, vinäger och sesamfrön, och låt koka ihop till en kolaliknande konsistens.

Pressgurka:

Skala och skiva gurkan på längden. Lägg gurkan i en vakuumpåse, tillsätt gräslöksolja och pressa gurkan i en vakuummaskin.

Lax:

Värm ugnen till 50 grader på sous vide-programmet. Skär laxen i bitar om 150–170 g och lägg i en vakuumpåse. Försegla i vakuummaskin på läge 3. Baka i ugnen 40 min.

Ingredienser, 6 portioner:

Sojareduktion

225 ml apelsinjuice
75 ml soja
75 ml risvinäger
3 tsk rivna ingefära
2 vitlöksklyftor, rivna
1 tsk chiliflakes
5 tsk honung

Pressgurka

1 gurka
Gräslöksolja

Lax

1 kg lax av god kvalitet

Knäperstekt rökt fläsk

150 g rökt fläsk
5 msk socker
3 msk vinäger
Sesamfrö