



Dampet laks på savoykål, chili og vindruer

Ingredienser

¾ savoykål, skåret i tynde strimler
20 blå vindruer, skåret i halve på langs
2 fed hvidløg, skåret i tynde skiver
5 gr ingefær, skåret i fine tråde
1 rød chili (gerne Habanero)
1-2 stilke frisk rosmarin
en knivspids vaniljepulver
5-6 dråber fishsauce
Friskkværnet sort peber
4-5 dl vand
Hav- eller stensalt
400-500 gr friskfileteret laks uden skind
ekstra jomfruolivenolie
Friskpresset citron- eller limesaft

Fremgangsmåde

Damp savoykål, vindruer, hvidløg, ingefær, chili og rosmarin i vanilje, fishsauce, peber og et par dl vand i en passende gryde i 2 minutter. læg laksen ovenpå, tjek om der skal lidt mere vand ved og damp yderligere 5-6 minutter under låg. Server laksen ovenpå kål og druer, dryppet med væden fra bunden af gryden, olivenolie og citronsaft samt et drys salt.