

Månedens opskrift:

Tartare de Saumon



Laksetatar kan noget: Fedmen fra den ferske laks, friskheden fra citronen og syren fra den friske purløg giver en fantastisk smags symfoni til boblerne i dit glas.

Du får hér min opskrift på Laksetatar til 2 personer:

400 gr fersk laks uden ben

2 spsk citronsaft og 1 spsk revet citronskal

1 rødløg, finthakket

1 tsk friskrevet ingefær

2 spsk frisk purløg

2 spsk olivenolie

flagesalt/friskkværnet peber

crispsalat eller feldsalat

sennep/citronsaft/olivenolie/eddike/salt/peber til salatdressing

ristet surdejsbrød eller baguette

OBS! Start med at fryse din laks ned i 24 timer, tag den op af fryseren, og tø den op i køleskabet i 24 timer.

Nu skal din laks soignereres! Start med at fjerne skindsiden og skær et brune af - det er hverken pænt eller smager særligt fantastisk. Skær din laks i fine tern og kom hele herligheden i en skål. Tilsæt friskrevet citronskal, citronsaft, finthakket rødløg, finthakket purløg, salt og peber. Smag til med citron og salt/peber. Stil din tatar på køl i 1 time.

Brug en udstikkerring på cirka 10-12 cm og pres din laksetatar ned deri. Jeg bruger udstikkeren direkte på serveringstallerknen. Vend nu din salat i sennep, citronsaft, eddike, olivenolie og salt/peber i en skål. Top din laksetatar af med salaten og servér straks med lunt, ristet brød til.

Tip! Laks kan erstattes med fx finthakkede portobellosvampe, hvis man er vegetar.

Velbekomme & salut!

Se flere opskrifter på www.mamabrown.dk