

Laxtartar

Total tid **45 Min.** **30 Min.** Tid för marinering **15 Min.** Tid för förberedelse

Näringsinnehåll (per portion):
536 kJ / 128 kcal

Fett: **4,5 g** Protein: **6 g**
Kolhydrater: **15,9 g**

INGREDIENSE

R

4 Portioner

150 g	färsk lax (som varit fryst)
2 msk	Kikkoman naturligt bryggd sojasås
0,5	päron
2	schalottenlökar
2	kvistar färsk koriander eller persilja
50 g	färskost, t.ex. philadelphiaost
20	blinier/bovetepläggat
30 g	röd kaviar (av chumlax)
2	kvistar körvel

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Skiva laxfilén tunt och krydda med Kikkoman sojasås. Låt stå kallt i ca 30 minuter. Finhacka päronet, schalottenlökarna och koriandern samt de kryddade laxfiléerna och blanda ihop. Bred färskost på bovetepläggatarna och klicka laxtartaren ovanpå. Garnera med den röda kaviaren och körveln. Stänk över ett par droppar naturligt bryggd sojasås strax före serveringen.