

Laksetatar

Opskrift til 4 personer

Tiden her er estimeret ud fra selve laksetataren. Den tager ikke lang tid at smække sammen og den har ikke noget tilberedningstid. Hvis du ønsker at servere sammen med ristet rugbrød og syltede rødløg, skal der lige sættes lidt mere tid af. Rødløgene må også meget gerne laves i god tid inden, gerne et par timer – så det kan nå at trække.

Forberedelsestid

15 minutter

Samlet tid

15 minutter

Ingredienser

Laksetatar

- 300 g fersk laks
- 150 g agurk
- 1,5 avocado
- 15 g rødløg
- lidt frisk dild
- citronskal fra 1 citron + lidt af saften
- lidt salt + peber
- 2 skefulde mascarpone

Syltede rødløg

- 2 rødløg
- 3 dl eddike
- 100 g sukker

Andet

- Ristet rugbrød
- Salat eller kålblade (her palmekål)

Sådan gør du

1. Start med at lave dine syltede rødløg, hvis du ønsker at servere disse til. Følg blot opskriften, jeg har linket til
2. Lav så din laksetatar ved at fjerne skindet fra laksen, skær laksen i små tern og kom det i en skål
3. Skær agurk, avocado og rødløg ud i små tern. Hak den friske dild og kom ved
4. Tilføj citronskal og saft, kom marscarpone ved og smag til med salt og peber
5. Rist lidt rugbrød og server sammen med et salatblad eller et kålblade, laksetataren og de syltede rødløg