

Skåle med laksetatar

Opskrift til 8 stk.

En god idé når du bruger fersk laks rå, er at fryse det ned 24 timer inden brug. Måske fiskemanden har gjort det for dig men spørg lige først. Og ellers en tur i fryseren med det.

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

Skåle + avocreme

- 4 tortilla pandekager
- 1 avocado + 1 spsk. limesaft

Laksetatar

- 1 stykke fersk laks (200 g)
- 1/3 af en agurk
- 1 forårsløg
- 1/2 mango
- 1 spsk. frisk koriander
- 1/2 øko lime
- 1 spsk. sød chilisauc
- 2 spsk. soyasauce
- 2-3 spsk. mayo

Sådan gør du

1. Hvis du har frosset laksen ned, så tag den ud af fryseren – så den kan tø op.
2. Tænd ovnen på 200 grader varmluft og tag dine tortilla pandekager frem. Klip eller skær 2 ud af en stor. Jeg fik selv 3 ud af en, men synes at de blev lige små nok.
3. Læg dem i muffinsforme, så de danner en skål. Bag dem sprøde i 7-8 minutter.
4. Imens laves fyldet: avocado moses i en skål sammen med limesaft.
5. Til din laksetatar: fjern skindet fra laksen og skær den i mindre tern.
6. Snit agurk, forårsløg og mango i mindre tern og hak koriander.
7. Kom det og laks i en skål. Riv limeskal og pres saften i også.
8. Kom sød chilisauc, soya og mayo ved og rør det sammen.
9. Smag til, måske det mangler lidt peber, ekstra lime eller mere chili.
10. Tag formene ud af ovnen og pil skålene op, lad dem køle og smør dem derefter med avocadocremen.
11. Fyld laksetatar i og spis, top evt. med ekstra chilisauc og koriander