

Laks på 2 måder

Laksesalat:

400 gr. laks
2 stk. lime
1 stk. sk.løg
2 stk. forårsløg
1 stk. gulerod
¼ stk. rød chili
1 spsk. Revet ingefær
1 stk. mango
¾ dl. Kokosmælk

Creme:

1½ dl. Yoghurt
1 spsk. hvidvinseddike
½ stk. citron – skal og saft
1-2 spsk. revet peberrod
Salt – peber

Laksetatar i qourgetteruller m/peberrodscreme:

400 gr. laks
timiankviste
olie – salt – peber
2-3 fed hvidløg
1 stk. rødløg
25 gr. capers
2 spsk. Sød sennep
1 bdt. Skåret rucolasalat

1-2 qourgetter
olie – salt – peber
1 bdt. Purløg

Laksesalat:

Rens laks og skær dem i tern 2x2 cm. Lægges i et fad.
Riv skal fra 1 stk. lime – saft fra 2 stk. lime - vendes i laksen og krydders med salt og peber.
Filmes og sættes på køl – skal trække ½ time.
Rens grøntsagerne – skær gulerod i meget fine strimler. Fint hakket sk.løg og chili.
Skær forårsløg i tynde skiver. Mango skrælles og skæres i tern.
Vend alle ingredienserne sammen med revet ingefær og kokosmælk.
Inden serveringen vendes den marinerede laks i.

Laksetatar:

Rens laksestykket. Krydders med salt og peber. Kom timianstilke på.
Sættes i ovnen ved 180 o i ca. 10 min.
Tages ud og afkøles.
Fjern laksekødet fra skindet.
Røres med finthakket rødløg, hvidløg, capers og sennep.
Vend rucolasalat i til sidst.
Skær qougetterne i lange skiver.
Pensel med olie og krydders med salt og peber.
Steges på en varm pande – afkøles.
Smør laksetataren på qougetteskiverne.
Rulles sammen og fastgøres med en tandstik.
Bindes med purløg.

Creme:

Rør yoghurt med resten af ingredienserne. Smages til med salt og peber.