

F

Laksetatar m/sprød dej - dressing

Tatar:

- 400 gr. laks
- 5 stk. benfri sild
- 1 stk. finthakket rødløg
- 1 spsk. sennep
- 2 stk. æggeblommer
- 1 dl. hakket krydderurter
- salt – peber

- 3 stk. won-ton dej
- olie til pensling

Dressing:

- 4 stk. æggeblommer
- 1 spsk. sennep
- 4 dl. solsikkeolie / vindrukerneolie
- 2 spsk. honning

Rens fisken og skær den fra skindet.
Hak fisken og de benfri sild med en kniv - det skal være groft.
Fisken røres med sennep og æggeblommer – smages til med salt og peber.
Krydderurter vendes i.

Pensel dejen med lidt olie.
Bages i ovnen ved 200 o til de er gyldne.

Dressing:
Pisk æggeblommer med salt og sennep.
Pisk olie lidt ad gangen - evt. lidt vand.
Smag dressingen til med honning og peber.

Anretning:
Læg dej og tatar skiftevis.
Pynt med dressing og krydderurter.