

Laksetatar

Samlet tid **45 min.** 30 min. Marineringstid **15 min.** Arbejdstid

Næringsindhold:
536 kJ / 128 kcal

Fedt: **4,5 g** Protein: **6 g**
Kulhydrater: **15,9 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

150 g	laksefilet i sashimi-kvalitet
2 spsk.	<u>Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce</u>
0,5	pære
2	skalotteløg
2	stilke koriander eller persille
50 g	friskost
20	blinis
30 g	keta-kaviar
2	stilke kørvel

FREM GANGSMÅDE

Step 1

Skær laksefileten i tynde skiver, krydr den med naturligt brygget sojasauce, og stil den på køl i ca. 30 minutter. Hak pære, skalotteløg og koriander fint. Hak de sojakrydrede lakseskiver fint, og bland pære, skalotteløg og koriander i. Smør friskost på blinierne, og fordel laksetataren herpå. Pynt med keta-kaviar og kørvel. Dryp et par dråber naturligt brygget sojasauce på lige før servering.