

Laksetatar med papaya

Mandag 6. februar 2023

Ingredienser

200 g røget laks
1 rødløg
10 stilke purløg
1 spsk. creme fraiche
1 tsk dijonsennep
½ papaya
50 gr. rødbedeblade
50 gr. babyspinat
4 spsk. citronolie
salt og peber

Fremgangsmåde

Skiver af røget laks hakkes fint og vendes med finthakket løg, finthakket purløg, creme fraiche og dijonsennep. Der smages til med salt og peber. Lad laksetataren hvile på køl 30 min.

Papajaen skrælles, skæres i små tern og vendes med rødbedeblade, spinat og citronolie. Salaten krydres med salt og peber og lægges på et fad.

Laksetataren formes til små æg og anrettes på salaten.

Serveres med brød og smør.