

Limemarineret laksecarpaccio med melonsalsa

Mandag 23. september 2019

Ingredienser

200 g røget laks
i tynde skiver
1 rød chili
Saft af 1 limefrugt
Reven skal af
1 økologisk citron

Melonsalsa:

½ galiamelon
5 kviste frisk mynte

Tilbehør:

Flutes eller ristet rugbrød

Opskriften er til 4 personer

Fremgangsmåde

Anret laksen på en tallerken.

Eller læg laksen på et stykke bagepapir og anret senere.

Flæk chilien, skrab kernerne ud og hak chilien fint. Dryp med limesaft og drys reven citronskal over laksen sammen med chili. Dæk laksen til og lad den marinere i ca. 1 time.

Halvér melonen og skær den i kvarte. Fjern kerner og skræl. Skær melonen i små terninger. Hak den friske mynte og vend den med melonstykkerne.

Servér laksen med melonsalsa og brød.