

# Laksetatar

## Mandag 29. oktober 2012

### Ingredienser

200 gr. fersk laks  
1 tsk. salt  
1½ tsk. sukker

-----

1 skalotteløg  
2 springløg  
1 spsk. hakket purløg  
1 tsk. kapers  
1 tsk. dijonsennep  
2 spsk. cremefraiche 38%  
salt, peber

lidt icebergsalat  
dild

### **Fremgangsmåde**

Laksen drysses med sukker og salt i et tyndt og jævnt lag.

Trækker på køl i 2 dage.

-----

Væsken hældes fra og laksen hakkes.

Løgene hakkes meget fint blandes med cremefraiche og alle øvrige ingredienser, laksen røres i til sidst.

Icebergsalaten snittes i mikro tynde strimler.

Lægges på tallerknerne som en rede.

Tataren formes som et æg med en ske og lægges på icebergsalaten, pynt med lidt dild.

Server brød til evt. ristet rugbrød.