

på tallriken

Sashimi på salmalax

med avocado, picklad rödlök, salladslök, gurka , krasse & laxrom
Serveras med en ingefärsponzu och sesamrisbollar.



4 portioner:

- 350 g salmalax
- 2 st avocado
- 3 st salladslökar
- 1/2 gurka
- Picklad rödlök (se separat recept)
- 1/2 ask smörgåskrasse
- 50 g laxrom
- 2 msk rostade sesamfrön

Ponzu med ingefära:

- 1 dl japansk soja
- saft från 1 ½ lime
- 1 tsk sesamolja
- 1 msk råsocker
- ½ finhackad röd chili
- 2 cm ingefära

Risbollar: (Kan uteslutas vid förrätt)

- 2 dl sushiris
- 1 msk socker
- 2 msk risvinäger
- 1 dl rostade sesamfrön
- Eventuellt tillbehör: wasabi pasta

Ponzun (Börja med denna)

1. Skala och riv ingefäran fint, finhacka chilin och blanda med resterande ingredienser. Ställ i kyl. Ponzun kan med fördel göras dagen innan.

Risbollarna:

2. Rosta sesamfröna gyllenbruna i en torr stekpanna. Spara lite frön till att strösla över rätten.
3. Koka riset enligt anvisning på paketet.
4. Blanda socker och risvinäger tills sockret löst upp. Blanda ner i riset.
5. Forma riset till små bollar som du sedan rullar i sesamfröna. Även risbollarna kan förberedas dagen innan.

Sashimin:

6. Skär laxen i ca ½ cm tunna skivor.
7. Skala och ta bort kärnhuset från gurkan och skär i små tärningar. Dela och gröp ur avokadon skär i snygga skivor. Strimla salladslöken.
8. Placera lax-och avokadon i en snygg rad på 4 tallrikar.
9. Strö över salladslök, picklad lök, gurka och toppa med laxrom, krasse och lite rostade sesamfrön. Droppa ca hälften av sojasåsen över anrättningarna. Servera resten av ponzun vid sidan av.
10. Placera till sist risbollarna på tallrikarna och eventuellt en liten klick wasabi.