FISK

Laxtartar

Kock: **Henrik Norström** Tid: **60 min** Portioner: **4**

60

Tartaren kan med fördel göras av slaget (buken) som är lite fetare. Men du kan naturligtvis använda hela filén. Beräkna ca 80 gram per person till förrätt. Skär lite som du tycker. Jag gillar kuber på ca 1 cm så att det blir lite mer att tugga på än bara laxhack.

INGREDIENSER

80 g laxfilé per person
god olja
grönt äpple
färsk pepparrot
salt och peppar
vattenkrasse

GÖR SÅ HÄR

1. Blanda laxbitarna med en matsked god olja i en vid bunke så att du kan salta och peppra jämnt över alla laxbitar. Tillsätt ett halvt tärnat grönt äpple (för syran), ett par matskedar riven pepparrot och vattenkrasse. (Låt först krassen ligga några minuter i isvatten. Plocka bladen och ca 3 cm stjälkar. Torka på papper. Lägg i kylen i fuktigt papper till serveringen.) Fördela ingredienserna över laxen och vänd runt. Rör inte sönder laxen, men få ändå smak på alla bitar.
   Du får god oljighet, den friska fruktsyran från äpplet och peppriheten från p-roten med lite tuggmotstånd från de krispiga krasseskotten.