



Sashimi på salmalax med salladslök, soya och wasabi

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **15 min** Portioner: **2**



För tillfällen när man inte är så hungrig och bara vill ha något snabbt, lätt och gott. Passar även perfekt som inslag på en buffé eller som tilltugg när gästerna anländer.



INGREDIENSER

400 g salmalax
4 st salladslökar
1 st lime, rivet skal + saft
0.5 dl kikkoman soya
wasabi

GÖR SÅ HÄR

- 1** Ta laxen ur förpackningen och lägg på en skärbräda. Skär tunna fina skivor av laxen och lägg upp snyggt på en tallrik eller ett fat.

2

Strimla salladslöken och fördela över laxen. Riv över limeskal och pressa ur saften.

3

Servera med en klick wasabi och soya i en skål vid sidan om.