

Förrätt – Laxsashimi

Ingredienser för 8 – 10 personer

- Laxfilé, ca 450 g
- Wasabi sesamkrydda, 2 msk
- Sojadressing blandas av följande ingredienser
 - Schalottenlök, 2 st
 - Japansk soja, 6 msk
 - Risvinäger, 2 msk
 - Honung, 2 msk
 - Rapsolja, 4 msk
 - Sesamolja, 2 msk
- Sallad
 - Solrosskott
 - Groddar

Gör så här

1. Skär laxen i fina skivor, strö över wasabi sesamkrydda.
2. Finhacka schalottenlök och blanda med övriga ingredienser till en dressing.
3. Blanda solrosskotten och groddarna med lite av dressingen.
4. Lägg salladen bredvid laxen.
5. Ringla resten av dressingen över laxen.
6. Strö över resten av wasabi sesamkryddan.

