

Gravlaxtartar med sikrom

8 pers.

500 g gravad lax

2 små rödlökar

2 citroner

1 tsk fransk senap

4 msk kapris

4 msk olivolja

Salt och svartpeppar

Servering:

En form för tartarerna

Sallad

Sikrom

Kvistar av dill

Citronklyftor och ev. gravlaxsås

1. Börja med att ta bort ev. ben ur gravlaxen.
2. Hacka gravlaxen och löken fint och riv skalet av citronerna.
3. Blanda alla ingredienserna till tartarerna. Tillsätt ev. mera olivolja för att få lagom konsistens på färsen. Smaka av med salt och peppar.
4. Fyll en form med färs direkt på tallrik. Toppa med sikrom.
5. Garnera med lite sallad, dillkvistar och citronklyftor. Ringla ev. lite gravlaxsås runt salladen.

Ett tips som gäller dillen:

* Skölj dillen och plocka dillkvistar

* Linda in dillen i fuktat hushållspapper och lägg i kylan till tid för garnering.