

Lax- och avokadotartar med friterad quinoa och dijonnaise

(4 port, 40 min)



Ingredienser

Friterad quinoa

½ dl quinoa, okokt
1 dl vatten
1 nypa salt
olja, till fritering

Tartar

400 g sushilax eller laxloin (frusen i 3 dygn)
½ finhackad rödlök
1–2 tsk kallpressad rapsolja
2–3 avokador, tärnade
citronsaft
salt
nymalen svartpeppar

Dijonnaise

½ dl majonnäs
½–1 msk dijonsenap
salt
nymalen svartpeppar

Topping

shisokrasse
gräslök
ärtskott
smörgåskrasse eller groddar

Gör så här:

1. Koka quinoan i vatten och salt ca 15 min, sila av och lägg på hushållspapper för att få den torrare.
2. Hetta upp olja till 140–150 grader och fritera quinoan ett par minuter, tills den är krispigt gyllene. Lägg upp på hushållspapper och salta direkt.
3. Blanda majonnäs med dijonsenap, smaka av med salt och svartpeppar. (Du kan också slå dijonnaisen från grunden.)
4. Skär ner laxen i små tartarbitar.
5. Hacka löken fint och blanda försiktigt ihop med laxen, lite salt och kallpressad rapsolja.
6. Skär ned avokadon i tärningar, salta och pressa en skvätt citronsaft över, vänd runt.

Servering

Ta hjälp av en stansning och bygg tartarerna med avokadon längst ned, sedan laxtartar, toppat av friterad quinoa och spritsad dijonnaise. Dekorera med shisokrasse, gräslök, ärtskott, smörgåskrasse eller groddar. Ställ svalt tills det är dags för servering.