

F

Laksetatar m/sprød dej - dressing

Tatar:

- 400 gr. laks
- 5 stk. benfri sild
- 1 stk. finthakket rødløg
- 1 spsk. sennep
- 2 stk. æggeblommer
- 1 dl. hakket krydderurter
- salt – peber

- 3 stk. won-ton dej
- olie til pensling

Dressing:

- 4 stk. æggeblommer
- 1 spsk. sennep
- 4 dl. solsikkeolie / vindrukerneolie
- 2 spsk. honning

Rens fisken og skær den fra skindet.

Hak fisken og de benfri sild med en kniv - det skal være groft.

Fisken røres med sennep og æggeblommer – smages til med salt og peber.

Krydderurter vendes i.

Pensel dejen med lidt olie.

Bages i ovnen ved 200 o til de er gyldne.

Dressing:

- Pisk æggeblommer med salt og sennep.
- Pisk olie lidt ad gangen - evt. lidt vand.
- Smag dressingen til med honning og peber.

Anretning:

- Læg dej og tatar skiftevis.
- Pynt med dressing og krydderurter.