

Laxkuber med sesamfrön och picklad gurka.

I Linnéas tapasrätt med laxkuber och picklad gurka möts den feta fisken och den syrliga gurkan. Helt enkelt en fantastisk kombo!



4 PORTIONER



20 MIN

Tapas och pinchos

Smårätter

Fisk

Asiatiskt

Laxkuber med sesamfrön.

Ingredienser:

300 g lax
2 msk fisksås
Salt
Sesamfrön
Olja

Gör så här:

1. Skär laxen i kuber och lägg i en skål. Häll över fisksås och salt. Blanda om väl.
2. Vänd kuberna i sesamfrön och stek laxen hastigt i en het panna med lite olja i.

Picklad gurka.

Ingredienser:

1 gurka
1 tsk salt
4 msk ättika
2 dl vatten
4 msk socker

Gör så här:

1. Skiva gurkan tunt, gärna med en osthyvel och lägg ner i ättikslagen.
2. Låt stå och dra någon timme innan servering.

Fler av Linnéas läckra recept på tapas:



Laxkuber med picklad gurka.

Smarriga laxkuber med picklad gurka blir en perfekt liten rätt på tapasbordet!

[Läs mer](#)



Lättfriterade tortillachips med paprika.

Ett helt underbart tilltugg är dessa lättfriterade tortillachips med paprika. Snabba att tillaga och ack så goda.

[Läs mer](#)



Limemarinerade räkor.

En smidig och utsökt rätt till tapasbordet är limemarinerade räkor. Låt gärna räkorna marineras i lagen en stund innan servering.

[Läs mer](#)



Chèvrefyllda tomater.

Ännu ett perfekt tapastilltugg är dessa chèvrefyllda tomater som de flesta finner oemotståndliga.

[Läs mer](#)



Spara i lista

Pata Negra Cava Brut

Systembolagsnummer: 7684

69,00 kr

Till mina tapas passar såklart ett glas Pata Negra Cava Brut fint. Ett spanskt mousserande vin med medelstor doft och inslag av päron gula äpplen och citron.



Om Linnéa Seidel

Linnéas kärlek till bakning och matlagning har gjort [Linnéas Skafferi](#) till en av Sveriges mest älskade bloggar och varje vecka bidrar Linnéa med ett nytt recept här på [dryckessajten folk o folk](#). Linnéa bor i den idylliska lilla byn Jugansbo i Sala, tillsammans med sin sambo och deras två söner och en hund. Här handlar Linnéa närodlade och ekologiska råvaror hos

granngårdarna.

Det ekologiska och lagade från grunden har en viktig plats i Linnéas kök. Hennes bok "Gott att ge bort" är fylld av goda och ätbara presenter gjorda med kärlek.

Utskrift