

Laxtartar - förrätten på nyårsmenyn.

Till förrätt bjuder jag på laxtartar som du kan servera i små fina glas, på skedar eller som jag valt att göra - i små kakformar. En perfekt start på nyårsmiddagen!



4 PORTIONER



15 MIN

Nyår

Fisk

Laxtartar

Ingredienser:

400 g laxfilé OBS! Fisk som ska serveras rå eller gravad bör enligt livsmedelsverket frysas i två dygn innan den används.

- 1 avokado
- saft från 1 lime
- 1 liten rödlök
- 1 medelstark chili
- 1 msk finhackad gräslök
- flingsalt
- 1 msk vita sesamfrön
- 1 msk svarta sesamfrön

Gör så här:

1. Tärna laxen i riktigt små bitar.
2. Skär ner avokadon i mindre bitar.

3. Dela limen och pressa ur saften över avokado och lax.
4. Skala och finhacka rödlöken. Dela chilin och skrapa ur kärnorna. Finhacka den sedan.
5. Blanda i finhackad gräslök, salt och sesamfrön. Rör om väl.
6. Servera din laxtartarer i små fina glas, på skedar eller som jag valt att göra, i små kakformar. En perfekt start på nyårsmiddagen!



Spara i lista

Gustave Lorentz Riesling Réserve, 1500ml

Systembolagsnummer: 22257

209,00 kr

Till laxtartaren föreslår jag en torr, frisk Riesling på festlig magnumflaska! Smaken har inslag av honung, kryddor, gröna äpplen och citrus. Finns även i storlekarna 750 ml och 375 ml.

Hela nyårsmenyn:



Örtmarinerade lammracks med ugnstrostad delikatesspotatis.

Huvudrätten består av härliga, örtmarinerade lammracks. Ta tillvara på skyn från lammracksen så får du en helt otroligt god sås. Till detta serverar jag ugnstrostad delikatesspotatis med mycket salt!

[Läs mer](#)



Ostbricka till nyårsmiddagen.

Ingen nyårssafton utan ostbricka! Med små enkla knep och recept kan du lyfta den klassiska ostbrickan till nya höjder, jag lovar!

[Läs mer](#)



Vit chokladmousse med lemon curd.

Och som kronan på verket avslutar jag nyårsmiddagen med en vit chokladmousse med lemon curd. Gott nytt år!

[Läs mer](#)

Utskrift