HAUGEN-GRUPPEN

Degüello Smoked Salmon Tartare (10 personer)

Preparation



Blanda samman crème fraiche med olivolja och Realime. Tillsätt koriander, sardeller, kapris och vitlök. Smaka av med spiskummin, salt och pepper.

Vänd ner lax och rödkål och blanda väl.

Arrangera ett stort fat eller enskilda tallrikar med ljummande nachos i botten, sedan tartarröran. Toppa med jalapenos och koriander.

Tips! Ha alltid Cholula i närheten! (217 311/312)

Produkter

kallrökt fjordlax, fint strimlad	250g
Key Sardeller, enstaka filéer mosade med gaffel (221 890)	3-4 st
rödlök, snyggt hackad	1-2 st
Paradiso Kapris Non Pareille, lätt hackad (253 320)	2 msk
Pressad Lime *(Svaveldioxid eller sulfit)	0,5 dl
crème fraiche 34%	1,5 dl
vitlöksklyfta	1 st
koriander, färsk och skuren	60g
Bella Italia Olivolja EKO	
Falksalt och svartpeppar från kvarn	
Spiskummin	
French´s Crispy Jalapenos (217 601)	1 dl
Mission Nachos (228 700)	150g

*Allergens