

Lag Trines favorittmeny

Trine Sandberg, kjent for *trinesmatlogg.no*, har satt sammen et herlig måltid som passer godt i alle lystige lag. God appetitt!

Tekst og foto: Trine Sandberg



FORRETT

TIPS!

Lag soyasausen dagen før, slik at de gode smakene får satt seg.

Sashimisalat med avokadokrem og soyasaus

(8 porsjoner)

Sashimisalat:

500 g laksefilet
ca. 50 g rucola eller småbladsalat
1½ agurk, i skiver på langs
4 reddiker, i tynne skiver
sorte sesamfrø
frisk koriander

Avokadokrem:

1 avokado
1 ss crème fraîche

litt limesaft
salt og pepper

Soyasaus:

1 dl soyasaus
2 ss riseddik
1 ss revet ingefær
1 liten rød chili, finhakket
1 hvitløkfedd, finhakket
2 ss flytende honning
1 lime (smak til)

Slik gjør du:

Rør sammen alle ingrediensene til sausen, og smak til med

lime og flytende honning.

Del avokadoen i to, fjern stenen og grav ut fruktkjøttet med en skje. Kjør avokado og crème fraîche med en stavmikser, til det får en kremet konsistens. Smak til med limesaft, salt og pepper. Ha avokadokremen i en sprøytepose. Kremen bør benyttes ganske umiddelbart, hvis ikke vil den bli misfarget. Fordel rucolasalaten på tallerkenene. Skjær

laksen i ca. 5 mm tynne skiver og fordel oppå salaten. Bruk en osthøvel og høvle lange skiver av agurken, på langs. Rull sammen og sett på tallerkenen, sammen med reddikskivene. Sprøyt ut 2–3 dotter avokadokrem på hver tallerken umiddelbart før servering, og dekorer med sorte sesamfrø og frisk koriander. Serveres og nytes umiddelbart, med soyasausen som tilbehør.