



Ölz velik toast

Lososov tatarec z ingverjem, s sladko gorčico in z mlado čebulo



Lososov file narežite na 1 cm debele kocke, gladko zmešajte kocke jabolka, ingver, limonin sok, sojina omaka, sladka gorčica, crème fraîche, med, nekaj soli in sladkorja. Dobro marinirajte kocke lososa, po potrebi še nekoliko dosolite.

Posujte z rezinami mlade čebule, rahlo razporedite po toplem pečenem Ölz velikem toastu ali postrezite ločeno.

Sestavine

nekaj rezin Ölz VELIK TOAST (po potrebi)
240 g lososovega fileja (dodatno očiščenega)
80 g jabolk Granny Smith, narezanih na majhne kocke
1/2 ČŽ sveže nastrganega ingverja
1/2 Sok limone
nekaj brizgov sojine omake
20 g sladka gorčica (gorčica za pivske klobase)
1 JŽ crème fraîche
1 ČŽ medu
sol
1 ščepec sladkorja
60 g na tanke rezine narezane mlade čebule

Čas priprave

15 min

Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer

