



bild saknas

- ▮ 4 port
- ▮ Fisk, Smårätter, Lättlagat, Fest

LAXKUBER MED LIMEDIPP

Ingredienser ▮

500 g lax (*filet*)
1/2 dl sesamfrön
1 msk sesamolja
1 msk rapsolja
salt
svartpeppar

▮ Dipsås

1 msk senap, fransk
1 msk vinäger, vitvin
2 st ägg (*Äggula, rumstemp*)
1 dl matolja
2 klyftor vitlök
1 st lime
salt
svartpeppar

Gör så här ▮

1. Skär laxen i kuber.
2. Blanda sesamfrön med salt och peppar och vänd laxbitarna i blandningen.
3. Stek dem sedan hastigt i sesamolja och rapsolja.
4. Limedipp: Rör ihop äggulorna och senap.
5. Häll i vinäger och pressa i vitlöken.
6. Tillsätt lite olivolja och resten rapsolja.
7. Riv skalet från en lime och smaka av med salt och peppar.