



ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ

Иногда, когда хочется просто чего-то вкусненького... посмаковать с бокалом белого вина... в эти моменты мне почему-то, всегда приходит в голову тартар из лосося! Я не знаю лучшего блюда из этой рыбы! Разве что, карпаччо!

Понадобится:

свежий лосось (филе) - 400 граммов
спелый авокадо - 1 штука
лук - 1/2
каперсы - столовая ложка
лимон - 1 штука
оливковое масло - 3 столовые ложки
руккола - для подачи
бальзамическая глазурь - 1 столовая ложка
соль и перец - по вкусу

Приготовление:

Лосось помой тщательно, обсуши и нарежь небольшими кубиками. Авокадо очисти от шкурки, разрежь пополам, извлеки косточку и тоже нарежь кубиками.



Половинку луковицы нарежь как можно мельче! С лимона сними цедру. Измельчи каперсы.



Лосось, авокадо, каперсы, лук и цедру лимона полейте двумя столовыми ложками оливкового масла и выдавите сок половинки лимона. Тщательно но аккуратно перемешайте.



Накрой пищевой пленкой и отправь в холодильник до подачи!

Рукколу вымой, высуши, полей одной столовой ложкой оливкового масла, одной столовой ложкой бальзамической глазури, добавь немного лимонной цедры, посоли и перемешай!



Выложи рукколу и тартар на блюдо, для украшения используй каперсы и черный кунжут.

Кушай не спеша, с холодным Pinot Grigio в хорошей компании!