

RØGET LAKSETATAR MED AVOCADO

Brug laks på en ny måde - Lav laksetatar! Både laks og avocado er rige på sunde fedtsyrer og er lækkert, når det kombineres med den skarpere smag fra rødløg og purløg.

Retten er ideel både som forret ved et middagsselskab, i en buffet eller som det lille ekstra pift i hverdagen. Serveres med noget lækkert brød.

•

Til

- 100 g røget laks
- 1/2 rødløg
- 1/2 bdt purløg
- 2 avocadoer
- 1/2 citron
- salt
- peber



Hak laks, rødløg og purløg meget fint. Bland det sammen i en skål og smag til med salt og peber.

Flæk avocadoerne på langs og tag stenene ud. Skrab det grønne "avocadokød" ud med en ske og skær det i små tern. Pres lidt citronsaft over, så ternene ikke bliver brune.

Anret den røgede laksetatar på en bund af avocado. Det kan evt. gøres i en madring - så bliver det rigtig flot.

Servér med godt brød.