

Tatar z wędzonego łososa na pumperniku



Składniki

150 g - łosoś wędzony
1 szt. - ogórek zielony
1 szt. - koperek
1 łyżeczka - kawior z troci
100 ml - jogurt naturalny
40 g - chleb pumpernikiel
1 garść - sałata freeze
2 szt. - pomidorki cherry
1 szt. - czerwona cebula
1 szt. - cytryna
1 łyżeczka - cukier puder
1 łyżeczka - sól
1 szt. - pieprz
1 szklanka - sok jabłkowy
60 ml - oliwa z oliwek
1 szt. - bułka ciabatta
1 szt. - czosnek
100 g - masło klarowane
1 garść - kolendra

Opis wykonania

Tatar z łososia i delikatna, zielona sałatka do ryby to sposób na szybką, lekką i smaczną kolację.

Łososia wędzonego, cebule czerwoną i czosnek pokroić w drobną kostkę, rozdrobnić koperek dodać do łososia wymieszanego z cebulą i czosnkiem, całość doprawić solą, pieprzem, niewielką ilością soku z cytryny i oliwą z oliwek wymieszać odstawić na kilka minut. Na patelni zredukować sok jabłkowy po zredukowaniu dodać oliwę z oliwek energicznie mieszając. Porwać sałatę freeze, koperek, kolendrę i delikatnie skropić przyrządzonym dressingiem jabłkowym Pomidorki cherry pokroić w ćwiartki, usunąć gniazda. Ciabatte zmrozić następnie wyciąć cienkie plastry nadać okrągły kształt, wycięte grzanki obsmażyć na maśle klarowanym. Z ogórka zrobić tagiatelle, skropić octem winnym wymieszanym z solą pieprzem i cukrem. Krem jogurtowy: jogurt naturalny wymieszać z drobno rozdrobnionym koperkiem, sokiem z cytryny, całość doprawić solą, pieprzem i cukrem pudrem. Z pumpernika wyciąć kółko ułożyć na nim tatar z wędzonego łososia na górze ułożyć ogórka, na rancie talerza sałatkę ziołową i grzanki, rozciągnąć łyżką z kremu jogurtowego, całość posypać kawiozem z troci.