

Laksetartar med avokado- og mangosalsa

Trine
:)

En av mine trofaste lesere hvisket meg i øret om denne enkle og smakfulle forretten fra Øyvind Hjelles kokebok «Gourmet for begynnere». Kombinasjonen av rå laks, mango, chili og avocado var ny for meg, men nydelig! En ypperlig sommerrett som både kan benyttes som forrett og smårett. Retten ble servert under en treretters middag på hytta med gode venner på besøk, og både gjester og vertskap var enige om at både forrett og vinvalg var en suksess.

Til 4 forretter trenger du omtrent:

- 200 gram fersk laks av god kvalitet, i terninger (ca 0,5 x 0,5 cm)
- 2 ss finhakket gressløk
- 2 ss god olivenolje
- salt

- 1/2 moden avokado eller litt mer, i terninger (ca 0,5 x 0,5 cm)
- 1/4 moden mango eller litt mer, i terninger (ca 0,5 x 0,5 cm)
- 3-4 cm rød chili, finhakket
- 1-2 vårløk, finsnittet
- 1-2 ss god olivenolje
- 15 korianderblader, finhakket
- 2-3 ts sitronsaft
- maldonsalt
- noen dråper god balsamicoeddik



TRINEs MATblogg

Bruk fersk laks av god kvalitet, for eksempel Salmalaks. Salmalaks kan benyttes umiddelbart, men benytter du annen fersk laks anbefales det at fisken fryses ned noen timer før den tilberedes og serveres.

Bland sammen laks, gressløk og olivenolje i en bolle. I en annen bolle blander du sammen ingrediensene til avokado- og mangosalsaen. Jeg har her gjort noen endringer i forhold til originaloppskriften, blant annet vil jeg foreslå litt mer avokado, mango, chili og sitron enn det som er oppgitt i originaloppskriften (og har delvis også justert oppskriften noe). Det som er viktig med denne retten er imidlertid at du smaker deg frem til riktig balanse av koriander, chili og sitron. Laksen er ganske mild i seg selv, og da må det være litt trøkk i salsaen.

Denne retten tar seg best ut om du anretter den i en form eller metallring. Sett metallringen på tallerkenen og ha først oppi passelig mengde med salsaen. Bruk en skje eller «stamper» til å trykke blandingen litt sammen før du har oppi laksen. Har du ikke metallring kan du gjerne benytte en liten form, slik jeg gjorde siden jeg laget denne retten på hyttekjøkkenet. Du må da først ha oppi laksen og deretter salsaen – stamp sammen, løsne forsiktig med en kniv rundt og hvelv formen på tallerkenen.

Dersom du har litt salsa til overs kan du legge litt ved siden av og ringle gjerne noen dråper av din aller beste balsamicoeddik over. Pynt gjerne med noe grønt og server med godt brød som tilbehør.

Vintips: [Villa Raiana Greco di Tufo 2008](#)

Enjoy!

© 2014 TRINEs MATBLOGG.

