Klassisk sashimi av laks



Ingredienser

♥ 500 g rå laks (sashimikvalitet, se tips)
♥ 1 vårløk
♥ 1 ss sesamfrø

Tilbehør:
♥ 2 ts wasabi
♥ 2 ss majones
♥ 2 ss chilimajones
♥ 1 dl syltet ingefær
♥ 2 dl soyasaus
♥ 0,5 chili

Fremgangsmåte

Skjær laksen i tynne skiver og dander dem på et fat.

Dryss over hakket vårløk og sesamfrø.

Pynt fatet med små topper av wasabi, majones og chilimajones i tillegg til syltet ingefær, eller server dette i små skåler ved siden av.

Ha soyasaus i en liten skål, gjerne med noen skiver fersk chili. Server soyasausen som dipp ved siden av fisken.

Tips

♥ Det er viktig at du bruker laks av sashimikvalitet, som altså kan tilberedes rett ut av pakken. Jeg bruker salmalaks (back loin / ryggfilet).

♥ Sashimi kan varieres med ulike typer rå fisk, men husk alltid å sikre kvaliteten og at fisken kan spises rå. Hvis du ikke er helt sikker på at fisken kan spises rå rett fra pakken, bør du fryse den i minst 24 timer før du bruker den.

♥ Tilbehøret kan suppleres med for eksempel noen skiver reddik, agurk og frisk koriander. Du kan tilsette en skvis lime og noen skiver hakket hvitløk i soyasausen.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/klassisk-sashimi-av-laks