# Laks crudo med friterte kapers (Italiensk sashimi)




**Ingredienser**

♥ 400 g rå laks (sashimikvalitet, se tips)
♥ 1 avokado
♥ 0,5 rødløk
♥ 0,5 dl extra virgin olivenolje
♥ 0,5 sitron
♥ 2 ss hakket persille
♥ 2 ss pinjekjerner

Friterte kapers:
♥ 1 dl olivenolje
♥ 3 ss kapers

**Fremgangsmåte**

Pakk laksestykkene inn i plastfolie og legg dem i fryseren i ca. 30 minutter. Dette gjør det mye lettere å skjære tynne skiver av laksen. Dander tynne skiver rå laks lett overlappende utover tallerkenen.

Skjær avokado i tynne skiver og legg ved siden av. Dersom det er en stund til du skal servere retten, kan du dekke over med plastfolie og oppbevare tallerkenen slik i kjøleskapet.

Topp med tynne skiver rødløk og ristede pinjekjerner. Visp sammen olivenolje, sitronsaft og hakket persille. Fordel dressingen over lakseskivene med en spiseskje.

Sett tallerkenen i kjøleskapet mens du tilbereder friterte kapers.

*Friterte kapers:*
Varm opp olivenolje i en liten kjele.

Sil kaperslaken fra kapersene.

Legg noen kapers i den varme oljen av gangen. Det vil frese litt når de treffer oljen. La kapersene steke i oljen i ca. 30–60 sekunder (avhengig av hvor varm oljen er og hvor store kapers du bruker). Vend forsiktig om på dem og følg godt med. Kapersene er ferdige når de er sprø og har åpnet seg som små blomster.

Løft de frityrstekte kapersene ut av den varme oljen med en hullsleiv og la de tørke av seg på et stykke kjøkkenpapir for å fjerne overflødig olje.

Dryss friterte kapers på laksetallerkenen rett før servering.

**Tips**

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

♥ Friterte kapers kan oppbevares i en tett boks i kjøleskapet i opp til 1 uke.

♥ Laks crudo passer godt å servere som forrett. Du kan eventuelt servere retten sammen med noen baguetteskiver og godt smør.

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

---

**Source URL:** https://www.detsoteliv.no/oppskrift/laks-crudo-med-friterte-kapers-italiensk-sashimi