Тартар из лосося и авокадо с красной икрой

OsThemes · 15.02.2024

Время готовки

30 минут

Сложность

Легко

Серверовка

4

Описание

Тартар — закуска, пришедшая к нам из французской кухни, — знаменит тем, что не подвергается термической обработке, употребляется в сыром виде. Самостоятельное блюдо, дополнить его может только напитки. Существует множество рецептов тартара: из мяса, рыбы, овощей. Самое главное и основное — чтобы все ингредиенты были свежайшими!

Ингредиенты

- лосось свежий - 200 г
- авокадо - 60 г
- лук-шалот - 20 г
- имбирь маринованный - 6 г
- рукола - по вкусу
- соль гималайская - 2 щепотки
- перец черный свежемолотый - по вкусу
- икра красная из лососевых - 2 ч. л.
- лайм - 2 дольки
- огурцы свежие - 2 шт.

Способ приготовления

1. Разделать рыбу на филе, нарезать на мелкие кусочки.
2. Нарезать лук мелко. Соединить с рыбой.
3. Измельчить авокадо, добавить к рыбе и луку.
4. Измельчить имбирь, добавить в основную массу, посолить и оставить на 10 минут. Тем временем моем и сушим руколу. Моем и режем огурец и лайм.
5. Выложить огурцы, тартар с помощью кулинарного кольца, сверху — руколу, икру ТМ «Восточный берег», лайм. Перед подачей сбрызнуть соком лайма и посыпать свежемолотым перцем. Приятного аппетита.