

Тартар из лосося

Вам понадобится

Лосось свежий (сашими качества)	400 г
Каперсы	15 г
Лук красный	20 г
Масло оливковое	15 мл
Лимонный сок	15 мл
Соль морская	по вкусу
Перец черный молотый	по вкусу

Приготовление

1

Лосось должен быть исключительно свежим, предназначенным для употребления в сыром виде. Рыбу охладить в морозильной камере 20 минут для удобства нарезки. Удалить кожу и все кости, нарезать мелкими кубиками 5-7 мм с помощью насадки для нарезки кубиками. Каперсы промыть от рассола, обсушить. Красный лук очистить, мелко нарезать. Укроп промыть, обсушить, мелко порубить.

2

В миске смешать нарезанный лосось с каперсами и красным луком. Добавить оливковое масло, лимонный сок, укроп, соль и перец. Аккуратно перемешать, не разминая рыбу. Дать настояться 10 минут в холодильнике. Подавать немедленно с тостами или крекерами.