

TARTAR DE SALMÓ

Ingredients per a 4 persones (220 calories per ració)

300 gr de salmó desespinat i sense pell

2 filets d'anxova

1/2 alvocat

1/2 ceba tendra (la part blanca)

El suc de mitja llimona

Una cullerada de café de mostassa de gra

20 gr de tàperes

Mig manat de ciboulette picolat

Sal, pebre, oli d'oliva, unes gotes de tabasco i una mica de salsa Perrins

Trossejar a Ganivet, a daus molt petits, el salmó i les anxoves. Picolar també la ceba, les tàperes, l'alvocat, i la ciboulette. Barrejar-ho to plegat en un vol i amanir-ho amb l'oli, la sal, el pebre, la mostassa, la salsa Perrins i unes gotes de tabasco. Deixeu-ho marinar a la nevera durant un parell d'hores. Serviu-ho ben fret.



Ingredients



Tartar de salmó