



FISK

Sashimi med riven rättika

Kock: **Per Morberg** Tid: **15 min** Portioner: **4**



Inte så mycket matlagning egentligen men det är nog så viktigt att hitta fin färsk lax och bra soja. Glöm inte ingefäran som jag gjorde när vi skulle plåta den här bilden. Till detta torr kall japansk öl, hett grönt te och sake av god kvalitet.

INGREDIENSER

400-600 g salmalax

Tillbehör

1 liten rättika

2 dl japansk soja

4 tsk wasabi

4 citronskivor

1 dl inlagd ingefära



GÖR SÅ HÄR

1

Skala och finriv rättikan.

2

Skär laxen i ½ cm tjocka skivor och lägg upp dem på tallrik. Lägg en klick wasabi, en liten hög rättika, inlagd ingefära och en citronskiva vid sidan om.

3

Servera med japansk soja i små skålar. Ätpinnar förstås!