

Havets tartar med löjrom

Perfekta förrätten med både lax och räkor. Svensk grovkornig senap ihop med gräslök och dill ger friskt sting.



Ingredienser

4 port

100 g kallrökt lax

100 g skalade räkor

1 dl Arla Köket Kesella® kvarg

1 msk finhackad färsk gräslök

1 msk hackad färsk dill

1 tsk skånsk senap

4 msk löjrom

Gör så här:

Hacka laxen och räkorna. Blanda kvarg, gräslök, dill och senap. Rör i lax och räkor. Forma till 4 – 6 ovala bollar. Toppa med löjrom och gräslök.

Serveringsförslag:

Servera på eller till rostat, mörkt bröd.