



Cristina Roig

Tàrtar de salmó

50 grs. Oli d'oliva

30 grs. Escal·lònia ciselée

1 C.s Cibulets ciselée

1/2 C.s Julivert picat

400 grs Carn de salmó fresc picat a ma, net d'espines, pell i part negra

200 grs Salmó fumat

El suc de mitja llimona

La pell ratllada

Salsa de soja

Sal

Curri

Pebre negre

Gotes de tabasc

Elaboració

Picar tots els ingredients amb el ganivet, ratlla la pell del groc de la llimona i afegir tots els aromàtics al gust.

Servir amb torradetes de pa o avocat.

