

RECETTES SANS MIEL



TARTARE DE SAUMON AU GINGEMBRE FRAIS

Préparation : 30 mn

Difficulté : Facile

Coût : Raisonnable

Ingrédients:

Saumon : 680 gr - Huile d'olive : 2 cl

Oignons nouveaux : 2 petits

Gingembre frais haché : 1 cuillerée à café

Aneth : 1/2 botte

Sauce soja : 2 cuillerées à soupe

Citron vert : 1/2

Sauce Chili Hot : quelques gouttes, sel et poivre

COUPEZ le saumon en fines lanières avant de le hacher.

HACHEZ le gingembre et l'aneth fraîche.

CISELEZ finement les oignons nouveaux.

Dans un saladier, versez le tartare, le gingembre, l'aneth, l'oignon, l'huile d'olive, la sauce soja, le jus de citron vert et quelques gouttes de sauce Chili et mélangez.

GOUTEZ pour rectifiez l'assaisonnement à votre convenance.

COMMENTAIRES :