Sashimisalat med avokado- og wasabikrem



Ingredienser

Sashimisalat:
♥ 100 g crispisalat
♥ 200 g laks av sashimikvalitet (se tips)
♥ 100 g edamamebønner
♥ 1 mango
♥ 0,5 agurk
♥ 0,5 rødløk
♥ 1 vårløk
♥ 1 dl granateplekjerner
♥ 1 neve frisk koriander
♥ 2 ss sesamfrø

Servering:
♥ 1,5 dl soyasaus

Avokado- og wasabikrem:
♥ 1 stor, moden avokado (eller 2 små)
♥ 2 ss majones
♥ 1 ss crème fraîche
♥ 1 fedd hvitløk, presset
♥ 1 ss riseddik
♥ 0,5 lime
♥ 2 ts wasabi
♥ 1 ts flaksalt

Fremgangsmåte

Sashimisalat:
Vask salaten og riv den opp i mindre biter. Dander utover et serveringsfat.

Skjær laksefileten i tynne skiver (ca. 0,5 cm) og legg skivene oppå salaten.

Legg edamamebønner i kokende varmt vann i noen minutter, som anvist på pakningen. Skyll dem deretter i kaldt vann og fordel over salaten.

Rens mango og del i skiver. Legg disse på salaten.

Skrell agurken og del den på midten, fjern den bløte innmaten og skjær i skiver. Fordel agurkskivene over salaten.

Dryss over tynne skiver rødløk, vårløk, granateplekjerner, korianderblader og sesamfrø.

Serveres nylaget, gjerne sammen med soyasaus til å dyppe bitene i og **Avokado- og wasabikrem**.

Avokado- og wasabikrem:
Rens avokado og ha i en liten food processor sammen med de øvrige ingrediensene.

Kjør dette sammen til en jevn krem. (Du kan også bruke en stavmikser til å mose ingrediensene sammen.)

Smak til kremen i tilfelle den trenger litt ekstra hvitløk, lime, wasabi og/eller salt.

Tips

♥ Det er viktig at du bruker laks av sashimikvalitet, som altså kan tilberedes rett ut av pakken. Jeg bruker salmalaks (back loin / ryggfilet).

♥ Mango og avokado bør være godt modne og myke for best resultat. Bruk helst gul mango hvis du får tak i, som har klart søtest og best smak.

♥ **Avokado- og wasabikrem** er kjempegodt tilbehør, men du kan alternativt bruke chilimajones og/eller wasabimajones. Både chilimajones og wasabimajones kan fås kjøpt ferdig. Alternativt kan du lage din egen chilimajones ved å blande vanlig majones med sriracha (thailandsk chilisaus) og din egen wasabimajones ved å blande vanlig majones med wasabi (som fås kjøpt på små tuber).

♥ Sashimisalaten kan oppbevares i kjøleskapet i et par timer (dekk da til med plastfolie), men bør serveres samme dag.

Se også **Sashimi med mango og avokado**.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sashimisalat-med-avokado-og-wasabikrem