

# Laxcarpaccio

4 personer, 15 minuter, näringsvärde: 400 kcal (Betyg: 4,17 · 12 röster)

Använd salmalax (speciellt fina laxfiléer som inte behöver frysas innan de ätes råa). Eller köp färsk lax och frys in den själv minst 2 dygn innan den serveras.

## Ingredienser

- 500 g lax
- 1 citron
- 2 msk olivolja

## Toppning

- 2 knipplökar - *alt salladslökar*
- 50 g rucola
- 1 dl pistaschnötter - *rostade*
- 100 g parmesan
- flingsalt och nymalen svartpeppar

## Gör så här

1. Skiva laxen tunt.
2. Skrubba citronen i ljummet vatten, riv skalet och pressa saften. Blanda med oljan.
3. Lägg laxen på ett fat, ringla över dressingen.
4. **Topping:** Skiva löken. Ansa och skölj rucolan. Grovhacka nötterna.
5. Strösla lök, rucola och nötter över laxen. Riv över osten. Krydda med 1 tsk salt och 1 krm peppar.

