

# Tartar Salmon dengan Lada Merah dan Limau Nipis

*Tartar ialah hidangan dimakan mentah dengan bahan-bahan yang tidak dimasak. Tartar salmon ialah pembuka selera segar dengan perisa oriental.*

## **Bahan-bahan**

3 filet salmon, tanpa kulit  
½ batang timun  
2 tangkai daun bawang  
1 biji lada merah  
2 sudu besar sos soya Jepun  
1 sudu besar minyak bijan  
1 biji limau nipis

## **Untuk menghidang**

Kira-kira 70g daun salad  
2 sudu besar biji bijan  
Kira-kira 50ml bawang goreng (cth. ROSTAD LÖK)  
Daun ketumbar segar

## **Cara-cara:**

1. Nyahsejuk beku filet salmon sekiranya ia sejuk beku. Potong filet salmon kepada kiub kira-kira sebesar ½ x ½ cm. Masukkannya ke dalam mangkuk kecil.
2. Potong timun secara memanjang. Buang bahagian tengah yang berair dan potong dadu. Cincang halus daun bawang dan lada merah.
3. Campurkan timun, daun bawang dan lada merah dengan salmon.
4. Campurkan sos soya, minyak bijan dan jus limau nipis di dalam mangkuk dan gaulkan campuran salmon tadi dengan berhati-hati.
5. Panggang biji bijan di dalam kualiti goreng yang kering dan biarkan sejuk.
6. Letakkan sedikit daun salad untuk menghias dasar pinggan. Bentukkan tartar salmon dengan acuan bulat (atau sudu) di atas daun salad. Hias dengan biji bijan, bawang goreng dan sedikit daun ketumbar segar.