

Слабосоленый лосось
с малосольным огурцом
и соусом из хрена

Сложность: **легко**



В инструкции

1 порция

Время
приготовления

2 часа
10 минут

Масса нетто

225 гр.

Пищевая ценность
на 100 гр. продукта

белки 12,3 гр.

жиры 7,8 гр.

углеводы 1,9 гр.

калории 126 Ккал.

Состав набора:



Лосось охлажденный
на коже



Соус



Стебли укропа



Соль / Сахар

Инвентарь
для приготовления:

- разделочная доска
- блюдо для засолки
- ложка
- нож



Чеснок



Свежая руккола



Малосольный
огурец



Пакет
для маринования

Дополнительные
ингредиенты:

- перец черный

Кинза Маркет

▶ Посмотрите
видеоинструкцию на сайте
kinzamarket.ru



Поднесите смартфон к QR коду
уместив весь квадрат кода
в камеру, произойдет
считывание кода.

Инструкция по приготовлению



1. Нарезьте чеснок тонкими пластинами, а стебли укропа нарежьте по диагонали через 1 сантиметр.



2. На блюде для засолки равномерно высыпьте половину соли. Поверх соли так же равномерно распределите половину нарезанного чеснока.



3. Лосось выложите на блюде с солью и чесноком кожей вниз. Приправьте его второй половиной соли, присыпьте оставшимися пластинками чеснока и нарезанными стеблями укропа. Оберните рыбу стрейч-пленкой вместе с блюдом. Уберите получившееся блюдо в холодильник на 2 часа.



4. Через 2 часа достаньте лосось, удалите с него чеснок и укроп. Нарезьте кусок лосося на 4 равные части следующим образом: сделайте первый вертикальный отрез до кожи лосося, затем, не убирая разверните нож параллельно столу и срежьте с кожи первый ломтик лосося.



5. Далее сделайте 2 вертикальных отреза до кожи на оставшемся куске лосося, чтобы получились нужные 3 ломтика. Затем просто срежьте эти ломтики с кожи одновременно, ведя нож по коже лосося параллельно столу.



7. На тарелку с одного края вылейте соус из хрена, и выпуклой частью ложки протяните его до другого края тарелки. Повторите эту операцию несколько раз, чтобы получилась широкая полоса из соуса.



6. Нарезьте малосольный огурец кубиками шириной 1 сантиметр.



8. Поверх соуса выложите параллельно и на равном расстоянии друг от друга 4 ломтика лосося.

9. Промежутки между ломтиками заполните нарезанным малосольным огурцом. Сверху равномерно посыпьте лосось свежей рукколой. Приправьте свежемолотым перцем.

Наслаждайтесь!