

Σολομός Gravlax με σαλάτα φινόκιο

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Συστατικά

- 400 γρ.σολομό gravlax

Για τη σαλάτα φινόκιο

- 1 μεγάλο φινόκιο
- 50 γρ. σχοινόπρασο (ή το πράσινο μέρος από το φρέσκο κρεμμύδι)
- χυμό και ξύσμα από 1 λάιμ
- αλάτι
- πιπέρι
- 1 μικρό πράσινο μήλο
- 10 γρ. τζίντζερ τριμμένο
- 50 ml ελαιόλαδο

20 λεπτά

Χρόνος Εκτέλεσης

Shares 5606bf075942176c08f602bcfd dfb1eae4f9ffc25749ab7454da85f803864740

2

Μερίδα/ες

Difficulty ff7c9d703c99daf2ec2af59a591ebe31b6bd74796afe6167236e1316b56ed4a6

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Με ένα κοφτερό μαχαίρι τεμαχίζουμε τον σολομό σε λεπτές φέτες και της απλώνουμε διαδοχικά την μία δίπλα στην άλλη.
- Πέρνουμε το φινόκιο και αφαιρούμε ένα όμορφο εξωτερικό φύλλο και το κρατάμε στην άκρη. Κόβουμε σε λεπτές φέτες με ένα μαντολίνο.
- Τα βάζουμε σε ένα μπολ και προσθέτουμε το ξύσμα και το χυμό λάιμ, το τζίντζερ, το ελαιόλαδο, το σχοινόπρασο, το αλάτι και το πιπέρι.
- Κόβουμε το πράσινο μήλο σε λεπτές φέτες, το απλώνουμε στον στρωμένο σολομό και σερβίρουμε από πάνω το φινόκιο.
- Καρυκεύουμε με φρέσκο πιπέρι και αλάτι.

Πηγή: akispetretzikis.com