

Kochen auf Norwegisch

Ausgesuchte Rezepte mit Seafood aus Norwegen.





Norwegische Räucherlachs-Lollies mit eingelegtem Ingwer und Salatgurke

Zutaten für 4 Portionen

300 g	norwegischer Räucherlachs (dickes Rückenstück)
16	Zahnstocher
1	Salatgurke (in feine Streifen geschnitten)
1	Glas feiner eingelegter Ingwer
	schwarzer Pfeffer
	Sojasauce

Schlüsselinformationen

Produkt	Lachs
Art des Gerichts	Kaltes Gericht Zwischenmahlzeit, Snack Vorspeise
Zubereitungszeit	10 Min
Schwierigkeitsgrad	einfach

Zubereitung

- Den norwegischen Räucherlachs in 16 gleich große Würfel schneiden und von allen Seiten mit Pfeffer aus der Mühle würzen.
- Je einen Streifen Gurke und Ingwer auf einen Zahnstocher spießen und diesen in einen Lachswürfel stecken.
- Mit Sojasauce servieren.

Seafood aus Norwegen.

Aus den frischen, klaren Gewässern des Nordens.

Norwegian Seafood Export Council
ABC-Straße 19
20354 Hamburg

Telefon: +49 40 351551
Telefax: +49 40 22941588
E-Mail: norge.de@seafood.no

www.norwegenfisch.de

