



# Lachs Tartar Salat

## BLUE ELEPHANT Royal Thai Cuisine

### Rezept Nr. 3: Lachs Tartar Salat

#### **Zutaten:**

- 100ml BLUE ELEPHANT Zitronengrass Dressing
- 120g roher Lachs, in Würfel geschnitten(ca.1x1cm)
- 5g frischer Ingwer, gehackt
- 2 EL Zitronensaft
- 1 gemischter grüner Salat (z.B. Feldsalat, Frisee)
- 4 Kirschtomaten

#### **Zubereitung:**

Die rohen, in Würfel geschnittenen Lachswürfel mit dem gehackten Ingwer vermengen. Zitronensaft und BLUE ELEPHANT Zitronengrass Dressing hinzufügen. Auf einem Bett aus Salat anrichten und mit halbierten Kirschtomaten garnieren.

#### **Zubereitungszeit:**

ca. 10 Minuten

(Mit freundlicher Empfehlung von [www.blueelephant.com](http://www.blueelephant.com))



---

Produkte bei [www.delitrade.de](http://www.delitrade.de) zu bestellen:  
BLUE ELEPHANT Zitronengrass Dressing (3683)