



Salmon Oslo

Asiatisch marinierter Frischlachs aus Norwegen

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Rezept für: 2 Personen

Zutaten:

- 300 g roher Lachs
- 20 g Salicorn
- 1 Stk. Chili
- 50 g Wakame Salat
- 20 g Sojasprossen
- 20 g gehackten Koriander
und wenig gezupften Koriander
- Saft von 2 Limetten
- 1 dl Sojasauce
- Ingwersaft
- 1 TL Sesam weiss

Zubereitung:

Den rohen Lachs in beliebig grosse Würfel schneiden. Lachs zusammen mit fein geschnittenem Salicorn, gehacktem Chili, dem Wakame Salat, den Sojasprossen und fein gehacktem Koriander in eine Schüssel geben. Limettensaft, Sojasauce und Ingwersaft dazugeben und gut vermengen. Auf dem Teller anrichten und mit gezupftem Koriander und Sesam garnieren.



Alle Rezepte finden Sie auf [Consumo.ch](https://www.consumo.ch).