



SALSA CREMOSA PEL SALMÓ FUMAT

Per a 4 comensals

400 g de salmó pretallat

La salsa:

250 g de formatge fresc tipus Quark

160 ml d'oli d'oliva v. e.

80 ml de suc de llimona

40 g de mel

0,1 g d'anet

20 g de mostassa antiga "de Meaux"

sal i pebre blanc

PREPARACIÓ:

1---Tritureu el Quark amb el suc de llimona i la mel

2---Poc a poc afegiu-hi l'oli, us ha de quedar muntat com una maionesa amb l'ajuda del túrmix

3---Afegiu-hi la mostassa, la sal, el pebre i l'anet i reserveu-ho a la nevera.

PRESENTACIÓ:

Serviu el salmó a talls en platets individuals i a banda -en un bol - la salsa cremosa, perquè cada comensal la gaudeixi al seu gust.