

Olives amb Salmó fumat



Ingrédients pour 4 personnes:

- 1 bocal d'Olives Empeltre noires *blai PERI*.
- 2 cuillères à soupe de Vinègre de Riz.
- 2 Citrons verts BIO.
- 3 cuillères à soupe d'Huile de Sésame.
- 1 cuillère à café de pâte de Wasabi.
- 20g de Gingembre finement tranché.
- 100g de Saumon fumé coupé en lanières.
- 1 petit bouquet d'Aneth fraîche.

Préparation:

- Mélanger ensemble le vinaigre de riz, le jus d'un citron vert, l'huile de sésame ainsi que la pâte de wasabi.
- Ajouter ce mélange aux olives avec le gingembre et le saumon fumé.
- Laisser mariner pendant 20 à 30 minutes.
- Sinon, couvrir le mélange et mettre au réfrigérateur pendant 24 heures.
- Le Servir à température ambiante, avec des quartiers de citron vert et des brins d'aneth.