



Möhren- Lax

400 g dicke Möhren schälen, Streifen mit dem Sparschäler hobeln, 3 Minuten in Salzwasser garen

Marinade

- 3 EL Öl
- 1 EL Weißweinessig
- 1 TL Agavensirup
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL Senf
- 2 TL Rauchsatz
- 2 Nori Algen Blätter (klein geschnitten)

alles vermengen, Möhrenstreifen unterheben, 2 Tage ziehen lassen, ab und an Schüssel umdrehen damit es gleichmäßig mariniert