

Möhren-Lachs (Veganer Lachs)

Zutaten

2	Möhren
Etwas	Raps- oder Leinöl
1	Blatt Norialgen
Etwas	Räuchersalz

Zubereitung

1. Möhren mit dem Sparschäler in dünne Steifen schneiden.
2. 2-3 Min. blanchieren.
3. Nach dem Abgießen in einer Schüssel mit Raps- oder Leinöl vermischen.
4. Rauchersalz und kleingeschnittene Norialgen dazugeben.
5. Im Kühlschrank in einer Glasschale 2-3 Tage durchziehen lassen.

