

# Lachswürfel süß-sauer mit Miso und Baguette

für 10 Personen

## ZUTATEN:

250 g frische Lachswürfel

## Für die Marinade:

50 g Zucker

100 g Apfelessig

150 g Wasser

Senfkörner

Schalotten fein geschnitten

1 Knoblauchzehe fein gehackt

Dille



## ZUBEREITUNG:

Die Zutaten für die Marinade verrühren und leise kochen. Die Lachswürfel in kleine Formen füllen und die heiße Marinade darüber geben. Mit Folie abdecken und in der Küche auskühlen lassen.

Nach ca. 8-12 Stunden mit Miso-Mayonnaise und Baguette servieren.