

Ingrediënten voor 8 personen

25 gr rucolasla (zak 75gr), dikke stelen verwijderd. 200 ml olijfolie
2 250gr zalmhaasjes 3 x 100gr
gerookte zalm 1 citroen 200 ml
crème fraîche 1/2 bakje bieslook
(a 25 gr), fijngesneden

Tijd: 0-10 min.

Soort_gerecht: Feestmaaltijd

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Zalmtartaar met rucolaolie

Gemaakt, Gegeten, Goed bevonden

Hulpmiddelen

Keukenmachine open ringvorm (doorsnede: ca. 8 cm)

Vorbereiding

Maal de rucola fijn in de keukenmachine. Schenk, terwijl de machine draait, de olie in een dun straaltje erbij. Zet de rucolaolie minimaal 1 uur op kamertemperatuur weg. Snijd ondertussen de zalmhaasjes en de gerookte zalm in blokjes. Snijd van de citroen in 8 dunne partjes en pers de rest van de vrucht uit. Meng de zalm met het citroensap, de crème fraîche en 3/4 van de bieslook. Dek de zalmtartaar af en bewaar tot gebruik in de koelkast.

Bereidingswijze

Breng de rucolaolie op smaak met zout. Zet de ringvorm op een bord (ik zelf doe dit op een bedje van rucolasla en de olie) en vul met 1/8 van de zalmtartaar, druk goed aan met de achterkant van een lepel. Verwijder de ringvorm en druppel de rucolaolie over de zalmtartaar. Drapeer ook wat olie rondom het tartaartje, alleen al voor de kleur. Leg er een partje citroen op en bestrooi met bieslook. Maak op deze manier alle borden op.

