

Ingrediënten voor 4 personen

400 g verse zalm, in zeer kleine blokjes
1 kleine sjalot, heel fijn gesnipperd
1 takje peterselie, heel fijngehakt
5 sprietjes
bieslook, heel fijngehakt (plus extra voor garnering)
2 cornichons (kleine augurkjes), heel fijngehakt
1 eetlepel kappertjes, heel fijngehakt
geraspte schil en sap van 1 citroen
2 eetlepels mayonaise
2 plakken gerookte zalm
125 ml crème fraîche
2 theelepels mierikswortelcrème (potje)
1 eetlepel rode peperkorrels (of shiso)

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Nederlands
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Zalmtartaar van verse zalm

Bereidingswijze

Meng de blokjes zalm, sjalot, kruiden, cornichons, kappertjes, 2 eetlepels citroensap en mayonaise in een kom. Leg een ring op elk bord en vorm taartjes van het zalmmengsel. Halveer de plakken gerookte zalm en maak daarvan een rozet op de tartaartjes. Roer de citroenrasp, crème fraîche en mierikswortel door elkaar en breng de saus op smaak met zout en peper. Schep de saus om de zalmtartaar en gaarneer met peperkorrels en bieslook.

