

Ingrediënten voor 6 personen

450 g zalmfilet 3 el kappertjes 10 g dille 10 g bieslook 15 g platte peterselie rasp van 1 citroen 3 el crème fraîche 2 bosuitjes peper en zout 12 kleine ronde toastjes

Tijd: 10-20 min.

Keuken: Europees

Gang: Amuse

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee



Zalmtartaartjes op toast

Een fris en lekker licht voorgerechtje of amuse. Met een goed basisrecept voor zalmtartaar kun je eindeloos variëren, deze variant is een echte topper met de feestdagen.

Bereidingswijze

1. Snijd de zalmfilet in kleine vierkante blokjes van ongeveer een halve cm.
2. Snijd vervolgens de dille, peterselie, bosui en kappertjes fijn.
2. Meng alle ingrediënten (behalve de toastjes) door elkaar.
3. Verdeel het mengsel met een lepel over alle toastjes. Garneer ten slotte met fijngesneden bieslook.