

Ingrediënten voor 4 personen

350 gram gerookte forel 1 kleine stengel bleekselderij 1/2 Granny smith appel paar takjes verse bieslook 1 theelepel mierikswortel 100 ml crème fraîche 1 eetlepel citroensap 1 theelepel appelstroop sla zout en peper olijfolie

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

Forel tartaar

Een feestelijk voorgerecht hoef je niet te bewaren tot de feestdagen!
<https://chivanne.nl/forel-tartaar/>

Bereidingswijze

Snijd de forel in kleine stukjes en doe ze in een kom. Was en schil de bleekselderij, snij hem in de lengte doormidden en vervolgens in kleine stukjes. Schil de appel en snij in kleine blokjes. Voeg de bleekselderij en appel aan de kom toe en meng er 1 eetlepel citroensap doorheen. De andere helft van de appel kun je insmeren met citroensap en zo in de koelkast bewaren om later te eten. Meng in een kommetje de crème fraîche, mierikswortel, appelstroop, peper en zout en eventueel een eetlepel water om de saus wat dunner te maken. Hak de bieslook fijn en voeg toe. Meng de saus door de forel. Gebruik een kookring om de forel tartaar mooi over 4 borden te verdelen maar je kunt het ook bijvoorbeeld in een wijnglas serveren of een leuk kommetje. Maak de tartaar af met was sla, de binnenste gele blaadjes van de bleekselderij, sprietjes bieslook en een paar druppels olijfolie.

Serveertips

Dit voorgerecht is lekker met meerzaden stokbrood en kruidenroomkaas.

