

Zalm avocado tartaar



Rijshout 1 - 5667 HT Geldrop

+31 (0)40 - 787 989 7

(genoemde tijden en hoeveelheden zijn voor 4 personen)

Groep	Voorgerechten met schaal-schelp	
Seizoen	Niet seizoengebonden	
Keuken	Internationaal	Lekker met
Beoordeling	5 sterren	

Ingrediënten

4	schijfje	Citroen
0,5	stuk	Appel(s) (fris zuur)
1	eetlepel(s)	Citroensap
3	eetlepel(s)	Crème fraîche
2	takje	Dille
2	stuk	Avocado's rijp
150	gram	Gerookte zalm
1	theelepels	Oregano
2	eetlepel(s)	Olijfolie
0,5	stuk	Ciabatta

Voorbereiding

Verwarm de oven voor tot 200 °C. Snijd de ciabatta in de lengte in 8 lange, dunne plakken. Snijd de plakken nog een keer overdwars door en leg ze op de bakplaat. Besprenkel ze met de olie en bestrooi met de oregano. Rooster de ciabatta in de voorverwarmde oven in 6-8 min. goudgeel en krokant. Laat de ciabattatoast afkoelen tot kamertemperatuur.

Halveer intussen de avocado's, verwijder de pit en schep met een lepel het vruchtvlees in een kom. Snijd de avocado en de zalm in piepkleine blokjes. Hak de dille fijn.

Meng in een kom de zalm en avocado met de crème fraîche. Breng op smaak met het citroensap, dille (houd iets achter voor garneren) en peper. Boen de appel schoon en verwijder het klokhuis. Snijd de appel in dunne julienne (luciferreepjes).

Bereiding

Schep de tartaar als een torentje op 4 borden; gebruik eventueel een kookring. Garneer de tartaar met de appel, de achtergehouden dille en een schijfje citroen. Serveer er de ciabattatoast bij.

Wist u dat ...