Tartaar van gerookte zalmsnippers op gemarineerde asperges

Datum: 13-05-2002
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Alle leden Biétgaar
Aantal personen: 12

Ingrediënten:

- 500 gram gerookte zalmsnippers
- 1,2 dl zonnebloemolie
- 2 klein gesneden sjalotjes
- 0,5 eetl. rode bessengelei
- 0,5 theelepel geraspte mierikswortel
- klein scheutje appelazijn
- 0,5 theelepel dille
- 1 eetl. crème fraîche
- 1 eetl. verse groen kruiden
- 24 middelgrote asperges
- scheutje peperolie
- peper
- zout

Bereidingswijze:

Hak de zalmsnippers klein (niet met de keukenmachine, de zalm wordt te klein). Maak deze aan met de sjalotjes en een scheutje peperolie. Maak de crème fraîche aan met de mierikswortel en de dille. Op smaak brengen met peper en zout De saus bij de zalmtartaar gieten en het geheel goed koelen.
Schil de asperges, kook deze gaar. Haal ze dan uit het kookvocht en zet ze koel weg.
Draai met behulp van de staafmixer, een dressing van de rode bessengelei, olie, appelazijn en de groene kruiden. Breng de dressing op smaak met peper en zout. Als de asperges goed gekoeld zijn, deze in de dressing zetten en 20 minuten op kamertemperatuur marineren.
De asperges rangschikken op een grote plate en m.b.v. een kleine ronde vorm de tartaar naast de asperges leggen. Garneren met aardbei en de rest van de dressing.