

Zalmtartaar met kruidensla

Datum: 15-09-2008
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Richard Hovens
Aantal personen: 8



Ingrediënten:

- 400 g gerookte zalmfilet
- 2 limoenen
- 4 eetlepels creme fraiche
- zout
- peper
- 10 eetlepels olijfolie (extra vierge)
- 2 theelepel vloeibare honing
- 8 takjes selderij
- 2 zakjes verse dille (a 15 g)
- 2 zakjes verse kervel (a 15 g)

Bereidingswijze:

Zalmfilet kleinsnijden. Limoen uitpersen. In een kommetje 1 eetlepel limoensap en crème fraîche mengen. Zalm erdoor scheppen. Op smaak brengen met zout en peper. In een kommetje olie, 2 eetlepels limoensap en honing tot dressing kloppen. Op smaak brengen met zout en peper. Grove steeltjes van selderij en dille verwijderen. Selderij, dille en kervel in grove stukken scheuren en door dressing scheppen. Vier (espresso)kopjes afspoelen met water en zalm erin scheppen. Vier bordjes op kopjes leggen, samen keren en zalmtartaar op bordjes laten glijden. Kruidensla op zalmtartaar leggen. Serveren met brood.