

Zalmtartaar met mieriksmayo



Datum: 10-09-2018
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Dave Vercoulen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 1 a 2 citroenen (schoongeboend)
- 600 g zalmfilet
- 16 g verse dille
- 6 takjes verse platte peterselie
- 2 bosuien
- 4 eetl. kappertjes
- 2 eetl. traditionele olijfolie
- 4 eetl. mayonaise
- 4 theel. mierikswortel in pot

Bereidingswijze:

Rasp de gele schil van de citroen en pers de vrucht uit. Snijd de zalmfilet in blokjes van halve cm. Snijd de dille fijn, houd een takje per persoon achter voor garnering. Snijd de blaadjes van de peterselie en het bosuutje fijn. Snijd de kappertjes grof. Meng het citroenrasp, de zalm en fijngesneden dille in een ruime kom met de peterselie, bosui, kappertjes en olie tot tartaar. Breng op smaak met peper en eventueel zout.

Meng de mayonaise en mierikswortel in een kommetje en breng op smaak met citroensap.

Zet de kookring op een bord en vul met zalmtartaar. Druk aan met een lepel. Verwijder de ringvorm. Maak zo de andere zalmtartaartjes. Druppel wat mierikswortelmayonaise over de tartaar en garneer met de takjes dille. Serveer de rest van de mieriksmayonaise er in een kommetje bij.

Bereidingstip:

Je kunt dit gerecht 4 uur van tevoren bereiden t/m het maken van de mierikswortelmayonaise. Bewaar afgedekt in de koelkast en ga voor het serveren verder met het vullen van de kookringen.