



Zalmtartaar

Datum: 01-10-2018
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Richard Hovens
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Zalmtartaar:

- 800 g gerookte zalm
- 1/2 venkelknol
- 5 bosuitjes
- 1 rood pepertje
- sap van 2 limoen
- handjevol verse peterselie
- zout
- peper

Limoenmayonaise:

- 2 eidooiers (van een zeer vers ei)
- 2 theel. mosterd
- 2 eetl. witte wijnazijn
- geraspte schil van 3 limoenen
- sap van 2 limoenen
- zout
- peper
- 300 ml zonnebloemolie

Bereidingswijze:

Zalmtartaar:

Snij de zalmfilet fijn en doe dit in een kom. Hou 8 reepjes gerookte zalm achter voor de garnering en hak de rest fijn. Meng het geheel door elkaar. Hak de rode peper en de helft van de verse peterselie fijn en voeg dit bij de zalm. Hak de bosui fijn en snij de venkel in hele kleine blokjes. Meng alles door elkaar en voeg het limoensap toe. Breng de tartaar op smaak met zout en peper en zet afgedekt in de koelkast.

Limoenmayonaise:

Klop 2 eidooier luchtig met de mosterd, witte wijnazijn, limoenschil en wat zout en peper. Gebruik hiervoor een garde. Voeg beetje bij beetje zonnebloemolie toe. Blijf goed kloppen terwijl je de olie toevoegt en voeg net zoveel olie toe, totdat je de juiste dikte voor de mayonaise hebt bereikt. Voeg het limoensap toe, roer goed door en breng de mayonaise eventueel nog op smaak met wat zout en peper.

Bereiden (vlak voor serveren):

Leg een serveerring op een bord en vul deze met de tartaar. Garneer de tartaar met een in elkaar gevouwen reepje gerookte zalm. Verdeel de limoenmayonaise over het bord en maak het geheel af met de overgebleven gehakte peterselie.