



Zalmtartaar-taartjes

Datum: 09-12-2019
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Wim Hovens
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- Zalmtartaar-taartjes
- 400 g gerookte zalm
- 300 g zalmfilets (vers, zeer fijngehakt)
- 2 kleine rode uien (fijngesnipperd)
- 2 theel. grove mosterd
- 6 eetl. olijfolie
- 2 eetl. citroensap
- 4 vellen filodeeg (ontdoid)
- 150 g boter (gesmolten)
- 150 g veldsla of gemengde bladsla
- 2 limoenen (in plakjes)
- 8 taartvormpjes van 10 cm

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 180 graden en vet de taartvormpjes in. Snijd 125 gram gerookte zalm grof. Snijd de rest van de gerookte zalm in 8 brede lange repen.

Schep de grofgesneden gerookte zalm en de zalmfilet met de ui, mosterd, de helft van de olijfolie en peper door elkaar. Bewaar deze zalmtartaar in de koelkast.

Maak een losse knoop in de repen gerookte zalm en leg deze ook in de koelkast. Meng de rest van de olijfolie met het citroensap, zout en peper en houd deze dressing apart.

Snijd het filodeeg in vierkantjes van circa 12x12 cm. Bestrijk aan beide kanten met de boter en druk ze diagonaal gestapeld, zodat de punten zichtbaar zijn, in de vormpjes. Bak in het midden van de oven in circa 6 minuten lichtbruin en krokant. Neem de filobakjes uit de oven en haal ze uit de vormpjes.

Schep de dressing door de sla en verdeel de salade over de borden. Zet de taartbodempjes in het midden en verdeel de zalmtartaar erover. Snijd de limoenplakjes tot de helft in en leg ze gedraaid op de taartjes. Leg de zalmknopen ernaast.