

Zalmtartaar met avocado

Makkelijk voorgerecht: zalm tartaar met avocado.

Vorbereiding: 10 min. Bereidingstijd: 5 min. Totale tijd: 15 min.

Ingrediënten voor 4 personen

300 gr. zalm

1 rijpe avocado

1 citroen

2 eetl. bieslook vers en fijngesneden

2 eetl. mayonaise

2 theel. sesamolie

1 theel. azijn

1 theel. sojasaus

peper

Extra: tuinkers ter garnering en evt. een kookring



Bereiding

1. Snijd de rauwe zalm in kleine blokjes.
2. Marineer de rauwe zalm door de sesamolie, azijn en sojasaus erdoor te mengen en zet apart. Tot hier kun je het 1 dag van te voren voorbereiden. Bewaar de zalm dan afgesloten in de koelkast.
3. Rasp de citroen en pers het sap uit. Houd dit apart.
4. snijd de avocado in kleine blokjes (ter grote van de rauwe zalm).
5. Doe de zalm en de avocado samen met 1 eetlepel citroensap en 1 theelepel van de citroenrasp in een kom.
6. Voeg hier de bieslook en mayonaise aan toe. Roer goed door elkaar en breng op smaak met peper.
7. Schep het mengsel in een kookring op een mooi bordje en druk de bovenkant aan. Herhaal dit tot je vier zalmtartaartjes hebt en garneer met tuinkers.

Eet smakelijk

