

Tartaar van zalm

Ingrediënten :

300g Zalmfilet
Sap van ½ Citroen
2 soeplepels Olijfolie
1 koffielepel Mosterdzaadjes
½ koffielepel Worcestershire saus
2 takjes Verse anijs
1 koffielepel Rode bessen (roze peper)
½ koffielepel Zout
1 mespuntje Peper

Bereiding :

Doe alle ingrediënten in de kom, behalve de anijs en de rode bessen
Stel in: 20 sec / stand 4

Nappeer de tartaar over enkele blaadjes groene salade en werk af met anijs en rode bessen.

Koud serveren.

Tip :

Gebruik héél verse zalm.

Je kan de zalm ook vervangen door andere visfilets of een duo van tartaar serveren, vb. de helft zalm en de helft dorade.

