

# Tartaar van zalm en avocado crème

## Ingrediëntent tartaar (per persoon)

40 gram rauwe zalm  
40 gram gerookte zalm  
 $\frac{1}{4}$  eetlepels ketchup  
 $\frac{1}{4}$  theelepel mosterd  
Olijfolie, peper, zout, bieslook, citroenrasp

## Diversen

Geplukte sla  
Olijven vinaigrette  
Bieslook  
Kappertjes

## WERKWIJZE ZALM TARTAAR

1. Snijd de rauwe en gerookte zalm tot een fijne tartaar, meng met elkaar.
2. Snijd de bieslook fijn, meng met de tartaar.
3. Breng op smaak met de overige ingrediënten.

## WERKWIJZE SALADE

1. Pluk de diversen soorten sla, was en droog deze.
2. Maak lekker met vinaigrette en een snufje zout

## AFMAKEN VAN HET GERECHT

3. Dresseer de tartaar in een ring in het midden van het bord
4. Maak de geplukte sla aan met de vinaigrette en zet mooi op de tartaar.
5. Spuit met behulp van een spuitzak de mayonaise in druppels langs de tartaar.

Tip; Voor een krokante, evt. kroepoek van inktvis, aardappelchips of en krokante crostini.

## Ingrediënten voor de avocado crème

1 rijpe avocado  
2 eetlepels limoensap  
2 eetlepels witte wijn azijn  
2,5 dl zonnebloem olie  
2 eidooiers (50 gram)  
Gemalen witte peper, zout, tabasco

## Bereiding

Vruchtvlies van de avocado samen met de dooiers, azijn, limoensap glad draaien in de blender of staafmixer. De olie rustig toevoegen en op smaak brengen.

Eet smakelijk!  
Wim Klerks