



Tartaar van gerookte zalm en Hollandse garnalen

🕒 30 minuten

4 personen

DIT HEB JE NODIG:

- ★ 250 g gerookte zalm
- ★ 150 g Hollandse garnalen
- ★ 1 eidooier (vers)
- ★ 1 tl dijonmosterd
- ★ 1 el citroensap
- ★ 300 ml zonnebloemolie
- ★ 1 tl citroenrasp
- ★ 2 el dille (gehakt)
- ★ 2 sneeën witbrood
- ★ 4 halve schijfjes citroen
- ★ 4 takjes dille

MATERIAAL: staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Hak de zalm fijn en meng met de garnalen.
2. Maal wat peper erover en verdeel in 4 porties.
3. Vorm er met een vochtige hand een bal van en leg deze op borden.
4. Druk iets platter en zet afgedekt in de koelkast.
5. Klop intussen de eidooier met de mosterd en citroensap romig.
6. Giet er druppelsgewijs al kloppend een kwart van de olie bij.
7. Voeg nu in een dunne straal al kloppend de rest van de olie toe tot de saus dik en romig is.
8. Roer de citroenrasp en dille door deze mayonaise en breng op smaak met zout en peper.
9. Rooster het brood en snijd de toast in punten.
10. Serveer de zalmtartaar met een lepel mayonaise en de toast.
11. Garneer met een takje dille en schijfje citroen.

Bron: boodschappen.nl

