



Zalmtartaar met komkommer en avocado

2 PERSONEN - voorgerecht

⌚ 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥄 200 g verse zalm
- 🥄 ½ komkommer
- 🥄 1 avocado
- 🥄 ½ citroen, sap en rasp
- 🥄 3 el olijfolie
- 🥄 2 tl verse dille
- 🥄 snuf peper en zout
- 🥄 handje rucola

MATERIAAL: Kookring Ø 8 cm

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de zalm, halve komkommer en avocado in kleine gelijke blokjes.
2. Houd een paar blokjes komkommer apart en doe de rest samen met de zalm en avocado in een kom.
3. Meng met het sap en de rasp van de halve citroen.
4. Hak de verse dille fijn en meng met de olijfolie en een snuf peper en zout.
5. Houd een beetje van de dressing apart en meng de rest met het zalmmengsel.
6. Leg een kookring op een bord en doe hier ½ van het mengsel in en druk lichtjes aan.
7. Verwijder de ring en herhaal dit nog een keer.
8. Garneer de zalmtartaar met wat rucola.
9. Druppel een beetje van de dilledressing eromheen en verdeel wat blokjes komkommer erover.

TIP: Door het citroensap verkleurt de avocado minder snel, maar desondanks is het aan te raden om deze zalmtartaar maximaal 2 uur van tevoren te bereiden en te bewaren in de koelkast.

BRON: leukerecepten.nl

