



Zalmtartaar met aardbeien



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

400 gram zalmfilets (vers)
250 gram aardbeien (zonder kroontjes)
1 scheutje arachideolie
zwarte peper
2 eetlepels sojasaus
1 bosje basilicum
1 citroen

Bereidingswijze

- 1.** Snij de zalmfilet in kleine stukjes.
- 2.** Doe hetzelfde met de aardbeien.
- 3.** Meng alles voorzichtig in een kom met arachideolie, zwarte peper, sojasaus en fijngesneden basilicum.
- 4.** Schep telkens een portie in een serveerring en maak zo vier bordjes.
- 5.** Werk af met geraspte citroenschil.