



Tartaar van zalm met kappertjes en dille



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 rode sjalot (fijngesneden)
2 citroenen (sap)
400 gram zalmfilets (zonder vel)
200 gram gerookte zalm
2 eetlepels dille (fijngesneden + extra takjes)
2 eetlepels kappertjes (uitgelekt en gespoeld)
1 theelepel mosterd
1 theelepel zure room
1 eetlepel olijfolie
zwarte peper
zout
1 citroen (in partjes)
12 sneden stokbroden (gegrild)

Bereidingswijze

- 1.** Meng de sjalot met het sap van 1 citroen en laat even staan.
- 2.** Snij de zalmfilet in kleine blokjes en snij de gerookte zalm fijn. Meng de twee soorten vis in een kom met de dille, de kappertjes, de mosterd, de zure room, de olijfolie en ten slotte de sjalot met de rest van het citroensap. Meng grondig en breng goed op smaak met zwarte peper en zout.
- 3.** Gebruik een serveerring om op zes borden zes torentjes tartaar te serveren. Werk af met extra dille en plakjes citroen.
- 4.** Serveer met gegrild stokbrood.