

TARTAAR VAN VERSE ZALM MET AVOCADO CRÉME EN LIMOEN EN FRISSE SLA

Bestelling voor 18 man!

1,5 kg netto zalmfile

6 avocado

3 kleine potjes zure room

3 bussels bieslook

Pezo, 1 ltr room 40 %

2 fijne frisse' sla

1 bot radijs, 2 meiknolletje, wakame'-zeewier, 2 komkommers , 1 busseltje koriander

1 pakje filodeeg

4 limoenen.

Azijn, olie(druivenpit)

suiker

Bereidingswijze

Halveer de avocado's en wrijf ze door een zeef vermengen met room en limoen, pezo en de fijn gesneden koriander daarna koelen

Snij het bruine van de zalm en snij de zalm in mooie kleine stukjes, aanmaken met pezo , zure room

Bak de filodeeg af op 180 gr 6 min

Snij de komkommer in twee. Met de mandoline snij je deze in lange dunne lapjes. Rol deze op. Reken op 4 rolletjes per persoon.

Snij de radijs on dunne plakjes met de mandoline.

Snij het meiknolletje in dunne plakken en haal er rondjes uit met een dresseerringetje.

Pluk de frisse'-sla gebruik alleen de gele takjes zet deze daarna op koud water

Dresseer de tartaar op het bord en garneer dit bord mooi af.



koken
