



## Zalmtartaar met mierikswortel-mayonaise

### Ingrediënten 4 personen

- 1 citroen (schoongeboend)
- 300 g verse zalmfilet
- 8 g verse dille
- 3 takjes verse platte peterselie
- 1 bosui
- 2 el kappertjes
- 1 el traditionele olijfolie
- 2 el mayonaise
- 2 tl mierikswortel in pot

Dit recept is ingestuurd door :



### Bereiding

1. Rasp de gele schil van de citroen en pers de vrucht uit.
2. Snijd de zalmfilet in blokjes van ½ cm. Snijd de dille fijn, houd een takje per persoon achter voor garnering.
3. Snijd de blaadjes van de peterselie en het bosuitje fijn.
4. Snijd de kappertjes grof. Meng het citroenrasp, de zalm en fijngesneden dille in een ruime kom met de peterselie, bosui, kappertjes en olie tot tartaar.
5. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
6. Meng de mayonaise en mierikswortel in een kommetje en breng op smaak met citroensap.
7. Zet de kookring op een bord en vul met ¼ van de zalmtartaar. Druk aan met een lepel. Verwijder de ringvorm. Maak zo de andere zalmtartaartjes.
8. Druppel wat mierikswortelmayonaise over de tartaar en gaarneer met de takjes dille. Serveer de rest van de mieriksmayonaise er in een kommetje bij.

### Bereidingstip:

Je kunt dit gerecht 4 uur van tevoren bereiden t/m het maken van de mierikswortelmayonaise. Bewaar afgedekt in de koelkast en ga voor het serveren verder met het vullen van de kookringen.

Heb je geen kookring, dan kun je ook een kopje bekleden met vershoudfolie, daarin het zalmmengsel scheppen en dit vervolgens omkeren op een bord. Het heet dan een timbaaltje.

### **Tip:**

Verwerk rauwe vis zo vers mogelijk en houd hem gekoeld tot gebruik.