

Tartaar van zeebaars op biscuit



Ingredienten

Biscuit:

- 40 gr melkerijboter
- 4 eieren
- 50 gr 00 bloem
- 40 gr Suiker
- 50 gr olijven, fijngesneden
- 1 snuifje peper en fleur de sel

Voor de tartaar:

- 2 zeebaarsen
- 1 bieslook, fijngesneden
- 1 olijfolie
- 1 peper, fleur de sel

Voor de dressing:

- 250 gr mascarpone
- 1 scheutje Water
- 1 basilicum, fijngesneden
- 1 bieslook, fijngesneden
- 1 limoen, zeste
- 1 olijfolie

Bereiding

Laat de boter au bain smelten

Doe de eieren, bloem, suiker, olijven en een snuifje fleur de sel in een keukenrobot en mix tot een glad deeg. Voeg de gesmolten boter toe en meng deze door het beslag.

Stort dit uit op bakpapier in een ovenschotel en bak 10 minuten in een voorverwarmde oven op 180 °

Maak de tartaar van zeebaars : verwijder het vel en de graten, snij alles in fijne tartaar en breng op smaak met peper, fleur de sel, olijfolie en bieslook

Haal de biscuit uit de oven en laat afkoelen

Maak de dressing : meng de mascarpone met een scheutje water, de peper, fleur de sel, fijngesneden basilicum en een scheutje olijfolie.

Snij de biscuit in kleine rechthoekjes, schep er een flinke lepel tartaar op, doe de dressing in een spuitzak en breng enkele dotjes aan bovenop de tartaar

Werk af met limoenzeste en een lijfje.