

Trio van vistartaar



Ingredienten

Voor 4 personen:

- 200 gram verse tonijn
- 200 gram verse zalm
- 200 gram zeewolf
- 1 stengel lente ui
- 2 el koriander
- 1 stuk komkommerblokjes
- 1 kwart appel
- 3 el cashewnoten
- 1 peper en zout

Vinaigrette bij de tonijn:

- 150 ml olijfolie
- 1 blad kefir
- 1 el vissaus
- 3 el rijstazijn
- 1 el mirin
- 2 el limoensap

Vinaigrette bij zalm:

- 150 ml olijfolie
- 1 el mosterd
- 1 halve lepel honing
- 2 el frambozenazijn

Vinaigrette bij zeewolf:

- 2 el mayonaise

- 3 el kokosmelk
- 1 tl curry
- 1 el citroensap
- 1 halve chilipeper
- 1 el gembersiroop

Bereiding

Bereiden: Snijd de tonijn fijn, meng er de fijngesneden lente-ui en de gehakte koriander onder.

Schil de komkommer en snijd in brunoise.

Snijd de zalm fijn en meng met de fijngesneden komkommer.

Snijd de zeewolf fijn en de appel in brunoise.

Hak de geroosterde cashewnoten.

Meng samen met de appel onder de zeewolftartaar.

Hou de tartaar koel, maar niet te koud.

Bereid de vinaigrettes door alle ingrediënten per dressing te mengen. Breng op smaak met peper en zout.

Schep net voor het serveren 1 eetlepel vinaigrette door de bijhorende tartaar.

Serveren: Schik de tartaar koud op een bord en vergezel van de vinaigrettes en afwerking.

Recept : njamTV