

Tartaar van Sint-Jakobsnoten met mango, rijstvermicelli en sesamzaadjes



Ingredienten

- 4 Sint-Jakobsnoten
- 3 el olijfolie
- 1 limoen (sap)
- 50 g rijstvermicelli
- 0.25 mango
- 1 el sesamzaadjes (geroosterd)
- 4 basilicumblaadjes

Bereiding

Recept voor 4 personen

1. Spoel de Sint-Jakobsnoten en dep droog. Snij in zeer kleine blokjes. Doe in een kom en voeg 2 eetlepels olijfolie en het limoensap toe. Meng door elkaar.
2. Laat de rijstvermicelli 10 minuten weken in kokend water. Giet af en besprenkel met de rest van de olijfolie. Meng door elkaar.
3. Schil de mango en snij in zeer kleine blokjes.
4. Verdeel de tartaar van Sint-Jakobsnoten over vier kleine glaasjes. Voeg de sesamzaadjes, de mangoblokjes en de rijstvermicelli toe. Werk af met de basilicumblaadjes en zet koel weg tot aan het serveren.