



FRESH!
VERSMARKT LEIDSENHAGE



INGREDIËNTEN

200 gr rauwe rode biet
200 gr verse rauwe zalmfilet
1 klein sjalotje
50 gr zeekraal
50 gr frizure appel
10 gr bieslook
10 gr dille
100 gr crème fraîche
1 el mierikswortelpasta
Peper en zout
Half stokbrood
Olijfolie

TARTAAR VAN ZALM EN BIET MET ZEEKRAAL

 **Voorgerecht**

 **4 personen**

 **60 minuten**

1. Verwarm de oven op 200°C. Wikkel de bieten in aluminiumfolie en rooster in ongeveer 40 minuten gaar. Laat een beetje afkoelen, pel het vel er af en snijd in blokjes van 1/2 cm.
2. Snijd de zalm met een scherp mes in even grote stukjes, evenals de appel. Snipper het sjalotje en hak de bieslook en dille fijn.
3. Snijd heel dunne sneetjes van het stokbrood, bestrijk licht met olie en zout en rooster in de oven goudbruin.
4. Kook de zeekraal beetgaar, spoel koud af en snijd tweederde ervan klein.
5. Meng in een kom de zalm, bieten, appel, sjalot, bieslook, dille en gesneden zeekraal. Maak aan met crème fraîche en mierikswortelpasta en breng op smaak met peper en zout.
6. Maak op vier borden een rondje (eventueel met een steker) van de zalm-tartaar. Garneer met de ongesneden zeekraal, besprenkel met olijfolie en steek de crostini er in.

Tip:

Om tijd te besparen kunnen ook voorgekookte bieten worden gebruikt.