



Avocado-mango tartaar met limoen

Een frisse, fruitige tartaar van avocado en rijpe mango met limoen en een vleugje chili. Vegetarisch, kleurrijk en perfect als licht voorgerecht.

VOORBEREIDING

15'

PORTIES

4

CATEGORIE

Voorgerecht

Ingrediënten

- 1 rijpe avocado
- 1 rijpe mango
- 0,5 rode chili, zeer fijngesneden (optioneel)
- sap van 0,5 limoen
- beetje limoenzeste
- 1 el olijfolie
- koriander of bieslook, fijngesneden
- snuifje zout

Bereidingswijze

1. Snijd de mango en de avocado in kleine, gelijke blokjes.
2. Meng ze voorzichtig met het limoensap, de olijfolie en een snuifje zout.
3. Voeg de zeer fijn gesneden chili toe indien je wat pit wil.
4. Meng er de fijngesneden koriander of bieslook door.
5. Vorm de tartaar met behulp van een kleine ring mooi op het bord en werk af met een beetje limoenzeste.
6. Serveer meteen, eventueel met wat geroosterde sesamzaadjes of pinda's bovenop voor crunch.

Tip

Meng de avocado en mango pas op het laatste moment en houd de blokjes gelijk van grootte voor een propere presentatie.

Lekker met

Een dun krokant toastje of tortillachips

Dranktip

Een frisse witte wijn of een alcoholvrije limoen-muntlimonade