



Zalmtartaar met mango, avocado en sesam

Een frisse, elegante tartaar van rauwe zalm met zoete mango, romige avocado en geroosterde sesamzaadjes. Verrassend eenvoudig te maken en toch feestelijk genoeg voor een mooie starter.

VOORBEREIDING

15'

PORTIES

2

CATEGORIE

Zomers & luchtig

Ingrediënten

250 gr verse zalm van sushikwaliteit

0,5 rijpe mango, in kleine blokjes

1 rijpe avocado, helft in blokjes, helft in plakjes

1 klein sjalotje, fijngehakt

sap van 0,5 limoen

1 kl sesamolie
1 kl sojasaus
een snuifje zwarte peper
een snuifje zout
1 el geroosterde witte sesamzaadjes
1 el geroosterde zwarte sesamzaadjes
bakbananenchips, om erbij te serveren

Bereidingswijze

- 1.** Snijd de zalm in kleine, gelijke blokjes van ongeveer 1 cm.
- 2.** Snijd de helft van de avocado in blokjes van gelijke grootte. Snijd de andere helft in dunne plakjes en zet apart voor de afwerking.
- 3.** Meng de zalmblokjes voorzichtig met de mangoblokjes, de avocadoblokjes en het fijngehakte sjalotje in een kom.
- 4.** Voeg het limoensap, de sesamolie en de sojasaus toe.
- 5.** Kruid met een snuifje peper en zout en meng alles heel voorzichtig zodat de blokjes heel blijven.
- 6.** Dek de kom af en laat de tartaar 10 minuten rusten in de koelkast zodat de smaken kunnen samenkomen.
- 7.** Schep de tartaar op de borden, eventueel met behulp van een vormpje voor een nette presentatie.
- 8.** Schik de plakjes avocado ernaast en bestrooi alles met de geroosterde sesamzaadjes.
- 9.** Serveer meteen met bakbananenchips ernaast.

Tip

Gebruik enkel zalm van sushikwaliteit, want die is bedoeld om rauw te eten. Vraag dit uitdrukkelijk aan je vishandelaar. Verwerk de tartaar dezelfde dag en bewaar hem nooit langer dan een paar uur in de koelkast.

Lekker met

Serveer als starter met knapperige bakbananenchips of dunne rijstcrackers.

Dranktip

Een droge, fruitige witte wijn zoals een Nieuw-Zeelandse Sauvignon Blanc past mooi bij de frisse smaken van limoen, mango en sesam.