

ZALMTARTTAAR MET CITRUS, DILLE EN KNAPPERIGE TOAST

 4 personen

 25 minuten



INGREDIËNTEN

- 300 g verse zalmfilet (zonder huid)
- 1 biologische limoen (rasp + sap)
- ½ sinaasappel (sap)
- 1 sjalot, fijngehakt
- 2 el kappertjes, fijngehakt
- 2 el verse dille, fijngehakt
- 2 el olijfolie extra vierge
- Peper & zout naar smaak
- 4 sneetjes rustiek brood
- Boter om te roosteren

BEREIDINGSWIJZE

- Snijd de zalm in kleine blokjes en zet koel weg.
- Meng rasp en sap van limoen, sinaasappelsap, olijfolie, sjalot, kappertjes en dille. Breng op smaak met peper en zout.
- Voeg de marinade bij de zalm, meng voorzichtig en laat 10 minuten marineren.
- Bestrijk het brood met boter en rooster tot goudbruin en knapperig.
- Serveer de tartaar met toast, garneer met extra dille en een schijfje limoen.

WIJNSUGGESTIE

BIO Pizzolato M-Use Zero Sparkling Alcoholvrij