

# Tartare van zalm met een fris bieslooksausje

## Ingrediënten

---

100 g gerookte zalm  
400 g verse zalmfilet  
1 citroen  
50 g bieslook  
2 dl room  
1 cl notenolie  
8 velletjes brickdeeg  
30 g maanzaad  
1 pak luzernescheuten  
1 eiwit  
2 pijpajuintjes  
0 peper  
0 zout

## Bereidingswijze

---

- De rauwe en gerookte zalm in fijne brunoise snijden en mengen.
- De tartaar op smaak brengen met citroensap, peper, zout (niet te veel want de gerookte zalm is al redelijk zout), scheutje notenolie, fijngesneden bieslook en pijpajuin.
- De tartare goed laten koelen en in een metalen cilinder laten opstijven.
- De brickdeegvelletjes instrijken met eiwit en kruiden met peper en zout. Vervolgens 3 à 4 laagjes op elkaar leggen. Telkens instrijken met eiwit. Tenslotte de bovenste laag instrijken met eiwit en bestrooien met maanzaad.
- In driehoeken snijden en afbakken in een oven van 180°C gedurende 5 minuten. Het afbakken van deze brickdeegvellen gaat zeer snel. Hou uw oven

# Tartare van zalm met een fris bieslooksausje

dus in de gaten.

- Voeg 1 theelepeltje citroen toe aan de room en klop op tot sauskonsistie. Voeg fijngesneden bieslook toe. Smaak af met peper en zout.

Presentatie:

Op een groot bord in het midden de tartaar schikken. Het bord verder versieren met de luzernescheuten en de driehoekjes brickdeeg. Men kan dit ook nog verder afwerken met eventueel een takje bieslook en radijsjes.

Afhankelijk van uw eigen voorkeur kan u de saus reeds op het bord dressereren of niet.