

Gerookte zalmtartaar met avocado



Recept voor 4 personen

Gerookte zalmtartaar met avocado

Wat een heerlijk voorgerecht in, een glaasje, amuse als lepelhapje, op een geroosterd ciabatta broodje als borrelhapje. Een perfect voorgerecht met de feestdagen of als je lekker luxe wil genieten.

Snij de zalm en avocado in stukjes en doe alles in een kom, voeg de creme fraiche toe. Hak de koriander, (neem b.v. dille als je niet van koriander houdt) en lente uitjes en voeg deze toe, voeg geraspte mierikswortel, vers is echt veel lekkerder maar uit een potje kan natuurlijk ook. Doe de kappertjes erbij en strooi de peper en zout eroverheen en voeg het limoensap toe. Meng alles goed door elkaar en maak er een mooie amuse op een lepel van of in een mooi glas, doe er eventueel wat sla bij.

Smakelijk