



Salmone-tartaro con Mousse di Avocado

(Zalmtartaar met avocado)

12 personen

Ingrediënten:

900 gram gerookte zalm
7 el fijngesneden bieslook
15 el fijngesneden bladpeterselie
8 el olijfolie
4-6 el limoensap
3 tl geraspte limoenschil
zout, peper
5 grote rijpe avocado
cayennepeper
12 el crème fraise
2 tl geraspte mierikswortel

Bereidingswijze:

Snij de zalm in kleine blokjes. Meng de zalm, bieslook, 4 el peterselie, olie, 1½ el limoensap, 1½ tl limoenrasp en wat zout en peper.

Snijd de avocado in zeer kleine blokjes en breng op smaak met ongeveer 10 el peterselie, zout, cayennepeper en limoensap.

Maak met behulp van een ring (steker) cirkels van de avocado-mousse met daarop de zalmtartaar.

Klop de crème fraise los met wat peper, zout, 1½ tl limoenrasp en mierikswortel en druppel de dressing om de circels.