



Zalmtartaar bowl met parelcouscous en Noordzeegarnaal

Een frisse, elegante bowl van fijngesneden verse zalm op een bedje van parelcouscous, met Noordzeegarnaal, citrus, komkommer en een luchtig yoghurtsausje. Licht en verfijnd, perfect als lunch of avondgerecht.

VOORBEREIDING	PORTIES	CATEGORIE
20'	2	Voorgerecht

Ingrediënten

200 gr verse zalm (sushikwaliteit)
150 gr gekookte parelcouscous
100 gr Noordzeegarnalen
0,5 snackkomkommer, in kleine blokjes
2 el maïs

2 mandarijntjes of 1 sinaasappel, in stukjes

1 el ingelegde rode ui

2 el olijfolie

Rasp van 1 mandarijn of sinaasappel

Enkele takjes verse dille, fijngesneden

Witte peper

Zout

Voor de saus: 3 el Griekse yoghurt, scheutje citroensap, beetje dille, peper en zout

Bereidingswijze

1. Snijd de zalm met een scherp mes in fijne blokjes. Niet pletten, mooi snijden houdt de structuur.
2. Meng de zalm met een scheutje olijfolie, wat citrusrasp, zout, witte peper en fijngesneden dille. Zet even koel weg.
3. Maak de parelcouscous los met een beetje olijfolie, een snuf zout en enkele druppels citrussap.
4. Snijd de komkommer in kleine blokjes, hak de ingelegde rode ui fijn en snijd de mandarijn- of sinaasappelpartjes in stukjes, zodat ze frisheid geven zonder dessertgevoel.
5. Maak de saus door de Griekse yoghurt te mengen met een scheutje citroensap, wat dille, peper en zout. Geen look of mosterd: het gerecht moet licht blijven.
6. Bouw de bowl op: leg de parelcouscous als onderlaag, schik daarop de zalmtartaar.
7. Verspreid de komkommer, maïs, ingelegde ui en citrus errond.
8. Lepel wat yoghurtsaus over het geheel en werk af met extra dille en enkele garnalen bovenop.

Tip

Gebruik voor de zalm altijd verse vis van topkwaliteit en snijd ze op het laatste moment. Een klein snuifje fleur de sel of wat citroenzeste vlak voor het serveren tilt het geheel nog op.

Lekker met

Een sneetje geroosterd zuurdesembrood

Dranktip

Een frisse, droge witte wijn zoals een Chablis of een glas cava