



Zalmtartaar met mango, avocado en sesam

Een frisse, elegante tartaar van rauwe zalm met zoete mango, romige avocado en geroosterde sesam. Verrassend makkelijk en feestelijk.

VOORBEREIDING

15'

PORTIES

2

CATEGORIE

Luchtig & zomers

Ingrediënten

250 gr verse zalm (sushikwaliteit)

0,5 mango, in blokjes

0,5 avocado (blokjes + plakjes)

1 klein sjalotje, fijn

sap van 0,5 limoen

1 à 2 kl sesamolie

1 kl sojasaus (optioneel)
zwarte en witte sesamzaadjes
peper en zout
bakbananenchips, om te serveren

Bereidingswijze

1. Snij de zalm in kleine, gelijke blokjes.
2. Meng de zalm voorzichtig met de mango, avocadoblokjes en het fijngesneden sjalotje.
3. Voeg het limoensap, de sesamolie en eventueel de sojasaus toe.
4. Kruid met peper en een beetje zout.
5. Meng heel voorzichtig en laat een korte tijd rusten in de koelkast zodat de smaken samenkomen.
6. Werk af met sesamzaadjes en de plakjes avocado.
7. Serveer met bakbananenchips ernaast.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)