



---

## Tartaar van rauwe en gerookte zalm met appel-creme fraiche.

---

Receptuur voor 4 personen

---

### Ingrediënten

100 gram verse zalmfilet  
100 gram gerookte zalmfilet  
½ eetlepel bruine basterdsuiker  
½ theelepel wasabi (naar smaak toevoegen)  
1 eetlepel gesnipperd ui  
Zeezout  
Zwarte peper  
100 gram veldsla  
100 gram ijsbergsla  
Shiso purper  
Limoen

---

### Dressing

3 eetlepels olijfolie  
1 eetlepel balsamico azijn  
Suiker, zout, peper naar smaak  
½ theelepel mosterd

---

### Appel crème fraiche

2 eetlepels crème fraiche  
1 eetlepel mayonaise  
sap van een ½ limoen  
¼ zure appel lucifer dun gesneden  
peper en zout

---

### Vorbereiding

Snijdt de gerookte en de verse zalm in grove stukken en hak het daarna tot tartaar.  
Maak het op smaak met de suiker, peper, ui, zout en wasabi.  
Maak de dressing door alle ingrediënten te mengen en maak dit op smaak met zout en peper.  
Was de veldsla en laat deze uitlekken in een vergiet, snij de ijsbergsla in dunne reepjes.

---

Roer de crème fraiche los in een bakje en meng dit met de mayonaise.  
Maak de crème fraiche op smaak met zout en peper.  
Snij de appel in lucifer dunne reepjes en besprenkel de appel met limoensap om verkleuring te voorkomen.

---

### Bereiding & afwerking

Maak met behulp een ring een torentje zalm midden op het bord.  
Leg rond de zalm wat ijsbergsla en wat veldsla ter garnering  
Giet wat dressing op het bord.  
Garneer de borden af met wat crème fraiche en de reepjes appel.