



---

## Tartaar van rauwe en gerookte zalm met komkommergelei en gepocheerd kwartel ei.

---

Receptuur voor 10 personen

---

### Ingrediënten

250 gram verse zalmfilet  
250 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

---

### Komkommergelei

2 komkommers  
6 gram agar agar

peper en zout

---

### Vorbereiding

Pers de komkommer uit in de sapcentrifuge  
Verwarm het komkommersap in een pan en voeg onder voortdurend roeren de agar agar toe.  
Maak op smaak met zout en peper.  
Giet dit op een vlakke plaat totdat je een laag sap hebt van 2 mm dik.  
Laat het opstijven in de koelkast.

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.

---

Neem de plaat gelei uit de koelkast en snij repen van 12 cm x 12 cm.  
Neem ongeveer 2 eetlepels tartaar en vorm daar een rol ter grootte van een kroket van.  
Leg dit op de gelei en rol dit op.

---

### Bereiding & afwerking

Leg wat sla op het bord en besprenkel deze met wat dressing  
Plats het rolletje zalm er half op en schik dit mooi.  
Garneer met wat shiso.  
Pocheer de kwartel eitjes m.b.v. een poffertjespan en leg dit er op, serveer direct.