

Tartaar van zalm met gepocheerd ei en wasabi mayonaise (4p)

4 eitjes

Gepocheerd ei:

Breng in een lage pan ca. 6 cm water tegen de kook aan. Voeg de azijn toe. Zet het vuur laag, vlak voordat het water kookt. Maak met een lepel een draaikolk. Breek 1 ei in het midden daarvan en laat ca. 3 min. pocheren. Schep uit de pan met een schuimspaan en laat uitlekken. Pocheer zo ook de rest van de eieren.

Voor de zalmtartaar:

400 gram verse zalm (of gerookte)

½ theelepel dille, fijngehakt

½ el kappertjes, fijngehakt

½ el cornichons, fijngehakt

½ rode ui, fijngesnipperd

Mayonaise (naar wens)

Snijd de zalm in kleine blokjes. Voeg alle ingrediënten samen en breng op smaak met peper en zout.

Maak een sausje van mayonaise, paar druppels sesamolie en een mespuntje wasabi.

Maak het bordje op met de zalmtartaar, gepocheerd ei en wasabimayonaise en garneer af met een beetje frisee sla en radijs. Serveer dit gerecht met toast of stokbrood.

Eet smakelijk!

Liefs Kristel