

# Recept: Zalmtartaar met groene appel en witloofslaasje



Een frisse en elegante zalmtartaar met knapperige groene appel, geserveerd met een witloofsalade met noten en aardappeltjes. Perfect als voorgerecht of lichte lunch.

Afbeelding: 15grams.be



Aantal personen:  
2 personen



Tijd:  
40 minuten



Moeilijkheidsgraad  
Gemakkelijk

## Ingrediënten:

### Voor de zalmtartaar

<input type="checkbox"/> Zalm	200 g	fijngesneden
<input type="checkbox"/> Sjalot	1	fijngesnipperd
<input type="checkbox"/> Groene appel	1	in blokjes
<input type="checkbox"/> Limoensap	1 el	
<input type="checkbox"/> Sojasaus	½ tl	
<input type="checkbox"/> Olijfolie	4 el	verdeeld
<input type="checkbox"/> Bieslook	2 el	fijngehakt

### Voor de salade

<input type="checkbox"/> Witloof	2 stronkjes
<input type="checkbox"/> Veldsla en gemengde sla	2 handvol

<input type="checkbox"/>	Walnoten of pecannoten	50 g		
<input type="checkbox"/>	Vastkokende aardappelen	200 g		
<i><u>Voor de dressing</u></i>				
<input type="checkbox"/>	Olijfolie	3el		
<input type="checkbox"/>	Appelazijn of citroensap	1 el		
<input type="checkbox"/>	Mosterd	1 tl		
<input type="checkbox"/>	Honing	1 tl		
<input type="checkbox"/>	Peper en zout	Naar smaak		

# Bereidingswijze

## Aardappelen Bereiden

- Kook de aardappelen in gezouten water tot ze gaar zijn.
- Giet de aardappelen af en laat ze goed uitdampen.
- Snijd de aardappelen in hapklare blokjes.
- Laat ze afkoelen tot lauw of koud. *Tip: Lauwe aardappelen nemen de dressing beter op.*

## Witloof en Groenten Voorbereiden

- Snijd de harde kern uit het witloof en snijd het in fijne reepjes.
- Spoel het witloof kort en droog het zeer goed.
- Meng er een paar druppels citroen doorheen tegen bitterheid.
- Snijd de appel (voor de salade) in fijne staafjes of blokjes en besprenkel meteen met citroen zodat het niet verkleurt.
- Rooster de noten kort in een droge pan en hak ze grof.

## Dressing en Zalmtartaar Maken

- Maak de dressing door 3 el olijfolie, 1 el appelazijn of citroensap, 1 tl mosterd en 1 tl honing te mengen tot een glad geheel. Breng op smaak met zout en peper. Doe in aparte potjes
- Meng voor de zalmtartaar de fijngesneden zalm met de fijngesnipperde sjalot en de appelblokjes.
- Besprenkel met het limoensap, de sojasaus en 1 el olijfolie.
- Kruid bij met peper naar smaak.

## Samenstellen en Serveren

- Verdeel gemengde sla en veldsla over de slabakjes
- Schep de aardappelblokjes en witloofreepjes erbij
- Verdeel de zalmtartaar over de borden met behulp van een dresseerring voor een mooie presentatie.
- Werk de zalmtartaar af met fijngehakte bieslook.
- Serveer direct en geniet van deze frisse combinatie!