



Foreltartaar



Dit recept is komt uit het boek 'Het vintage Tea Party boek'
van Angel Adoree
Fontaine Uitgevers
ISBN 9789059564220

Er was een tijd dat je alleen de hand op zeeforel kon leggen door een zuidwester op te zetten en in een vissersboot te klimmen. Tegenwoordig hoeft je er alleen nog maar voor naar de plaatselijke visboer. Zelfs supermarkten verkopen forel. Je kunt beter iets meer uitgeven voor een lekkere wilde zeeforel in plaats van een gekweekte regenboogforel, omdat wilde forel een betere kleur, smaak en textuur heeft.

FORELTARTAAAR



600 g zalmforel of wilde zalmfilet, in fijne blokjes
sap en geraspte schil van 2 sappige limoenen
20 cm geschilde komkommer, doormidden,
zaadlijst verwijderd en het vruchtvlees in fijne blokjes
4 eetl. gehakte dille, plus extra om te garneren
olijfolie
zout en zwarte peper

Voor de wasabimayonaise (naar keuze)

5 g wasabipoeder
1 theel. koud water
250 g mayonaise

1 Doe de vis in een mengkom en besprenkel hem met limoensap en -rasp. Voeg de komkommer, dille en ongeveer evenveel olijfolie als limoensap toe. Doe er zout en peper naar smaak bij en vermeng alles goed.

2 Bekleed 4 dariolevormpjes met plasticfolie en vul ze met het vismengsel; druk het stevig aan. Dek ze af en zet ze 2 uur in de koelkast.

3 Roer als je de wasabimayo maakt het wasabipoeder en het water in een kommetje door elkaar tot een gladde pasta en roer hem door de mayonaise. Zet opzij.

4 Neem de vormpjes uit de koelkast en stort ze op vier bordjes.

5 Garneer met dille en naar smaak ook met wasabimayonaise.