



1A+1B

Vis

Zalmtartaar



Bereidingstijd
10 minuten



Porties
Voor 4 personen

Bereidingswijze

- 1 Meng de zalm, komkommer, rode peper, limoenrasp, koriander en lente-ui en breng op smaak met peper en zout. Verdeel de zalm door
- 2 middel van de portioneerring over 4 borden. Garneer met een blaadje koriander. Breng de tartaar op smaak met limoensap, peper en zout.
- 3 Let op: dit is een voorgerecht. Neem nog wel een PS. food & lifestyle product voor een volwaardige maaltijd. Lekker op de PS. food & lifestyle toast bijvoorbeeld.

Ingrediënten

- ☐ 200 g zalm in blokjes van ½ cm
- ☐ ½ komkommer geschild, zaadlijsten verwijderd, in blokjes van ½ cm
- ☐ 1 rode peper, in dunne reepjes
- ☐ 1 limoen, uitgeperst schil geraspt
- ☐ 1 bakje koriander, blaadjes gesneden, paar blaadjes achterhouden voor garnering
- ☐ 1 lente-uitje, in ringetjes
- ☐ Peper
- ☐ Zout
- ☐ Extra: portioneerring

Voedingswaarden per persoon

Energie	107 kcal
Vet	7 g
Eiwit	10 g