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**