



Elvea, een feest uit Italië

Zalmtartaar met avocado



Ingredienten voor 4 Personen

| | |
|-----------|-----------------------------|
| 3 | sjalotjes |
| 2 glazen | witte wijn |
| 300 ml | ELVEA passata met basilicum |
| 1 teentje | look |
| 1 | laurierblad |
| | zwarte peper |
| | verse koriander |
| | verse basilicum |
| | verse dille |
| 1 | groene appel |
| 1 | citroen |
| | zout |
| 300 g | zalmsfilets |
| 100 g | boter |
| 1 | avocado |
| 1 handvol | waterkers |
| | olijfolie |

Bereiding

1. Snij een sjalotje zo fijn mogelijk en hou apart. Hak de andere twee sjalotten grof.
2. Doe de twee sjalotjes in een sauspan met 2 glazen witte wijn, 300 ml passata, een gepeld en geperst teentje knoflook, een laurierblad, enkele gekneusde zwarte peperbolletjes, de stengels van een halve korianderplant, de stengels van een halve basilicumplant en de helft van een dilleplantje. Breng aan de kook en laat 20 minuten op middelhoog vuur inkoken.
3. Snijd de appel in kleine blokjes en breng op smaak met de schil van een halve citroen, een scheutje citroensap, zout en peper om de appel niet te laten oxideren. Meng met de fijngesneden sjalot.
4. Snij de zalm in kleine blokjes.
5. Filter de reductie en bewaar de vloeistof in de pan. Verhit op middelhoog vuur en voeg beetje bij beetje de boter toe. Goed roeren. Kruid af met zout en peper en hou apart voor het serveren.
6. Schil de avocado en snij in kleine blokjes. Snijd de helft van de dille en de helft van de korianderblaadjes





Elvea, een feest uit Italië

en voeg toe aan de zalmtartaar. Meng goed, proef en breng op smaak met zout, peper, een scheutje olijfolie en eventueel citroensap.

7. Meng de andere helft van de dille- en korianderblaadjes met een handvol waterkers. Voeg een klein scheutje olijfolie toe en meng.
8. Verdeel de tartaar in vier porties en plaats deze met een dresseerring op een bord. Plaats de in blokjes gesneden avocado erop. Werk af met saus en met het mengsel van verse kruiden. Geniet van dit heerlijke kleine voorgerecht.

Recept info: Loïc Van Impe

