

Tartaar van zalm

totale tijd **45 min.** 30 min. marineertijd **15 min.** voorbereidingstijd

Voedingswaarde (per portie):
536 kJ / 128 kcal

Vetten: **4,5 g** Eiwitten: **6 g**
Koolhydraten: **15,9 g**

INGREDIËNTEN

4 porties

150 g	sashimi zalmfilet van goede kwaliteit
2 el	<u>Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus</u>
0,5	peer
2	sjalotten
2	takjes koriander of peterselie
50 g	roomkaas
20	blini's
30 g	keta-kaviaar
2	takjes kervel

VOORBEREIDING

Stap 1

Snijd de zalm in dunne plakjes en breng de vis op smaak met natuurlijk gebrouwen sojasaus. Koel wegzetten gedurende ongeveer een half uur. Hak ondertussen de peer, sjalotten en koriander fijn. Doe dat ook met de op smaak gebrachte zalmplakjes en combineer ze met de peer, sjalotten en koriander. Besmeer de blini's met roomkaas en leg de zalmtartaar er bovenop. Garneer met keta-kaviaar en kervel. Druppel er vlak voor het opdienen een paar druppels Kikkoman sojasaus overheen.