



TAARTJE VAN ZALM met passievruchtensaus.

Warm voorgerechtje voor 4 personen

Ingrediënten:

- 250 gram zalmfilets zonder vel
- 4 plakjes gerookte zalm
- 1 ei
- witte peper, klein beetje zeezout voor vis
- 1 rijpe passievrucht
- 1 dl vers sinaasappelsap
- 1 dl kookroom
- verse dille

Bereiden:

- 1)
Snijd de zalm in fijne brunoise
- 2)
Kruiden met peper en zout
- 3)
Vet een muffinvorm in met een beetje boter en bekleed met een plakje van de gerookte zalm
- 4)
Meng de zalmblokjes met het losgeklopte ei en verdeel het over de muffinvormpjes
- 5)
Plaats voor het serveren, ongeveer 10 minuten in een oven van 100 graden celcius.
- 6)
Breng de sinaasappelsap, de room en het vrucht vlees met de pitjes van de passievruchten aan de kook. Kook enigszins in. Eventueel een beetje binden met arrowroot.
- 7)
Schep wat van de saus op een bord en leg het tartaartje in het midden
- 8)
Garneer met een mooie tak dille