

# Zalmtartaar

## Ingrediënten:

300 gram zalmfilet  
12 grote garnalen  
2 eetlepels kappertjes  
2 sjalotjes  
2 lente-uitjes  
2 teentjes knoflook  
1/2 citroen  
2 eetlepels glutenvrije Tamari, of gewone sojasaus  
2 theelepels dille  
1 zak rucola (75 gram)

## Bereiding:

Snijd de zalm in kleine blokjes. Snipper de sjalotjes en snijd 1 teen knoflook fijn. Als je het lekker vindt om avocado te gebruiken, snijd je dat ook in kleine blokjes. Doe dit samen in een kom en doe daarbij de kappertjes, tamari, dille en het citroensap van een halve citroen. Proef even en voeg naar smaak wat peper toe. Pers de andere teen knoflook in wat olie in een koekenpan en bak hier op middelhoog vuur de garnalen in een paar minuten gaar en een beetje bruin. Pak een bakring/serveerring in de gewenste serveer grootte. Leg deze op een mooi bord. Doe met een lepel de zalmtartaar in de serveerring en druk een beetje aan. Haal dan de serveerring weg. Leg op de zalmtartaar en eromheen wat rucola en bovenop de tartaar (of ernaast als het niet past) 3 grote garnalen. Garneer nog met wat (verse) dille. Eet smakelijk!

