



Voorgerechten

Tartaar van zeebaars

Voor 4 personen.

Ingrediënten

400 gram zeebaars (filet)
1 pak kruimeldeeg
1 eetlepel sesamzaad
100 gram mascarpone
1 ei (losgeklopt)
1 komkommer (mini, in fijne blokjes)
1 eetlepel citroenschil (geraspt)
6 takjes koriander (om af te werken)
2 eetlepels koriander (fijngehakt)
2 eetlepels bieslook (fijngehakt)
olijfolie
peper
zout
fleur de sel

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200°C. Steek met een ronde vorm met diameter 6 cm vier cirkels uit het kruimeldeeg. Bestrijk ze met het losgeklopt ei en bestrooi met de sesamzaadjes. Zet 15 minuten in de oven. Laat daarna afkoelen.

Snij een fijne tartaar van de zeebaarsfilets. Meng er de komkommer, koriander, bieslook en een scheutje olijfolie onder en kruid met peper en fleur de sel. Roer de mascarpone los met het citroenrasp en kruid met peper en zout. Schep in een spuitzak met gladde mond.

Verdeel de tartaar mooi over de kruimeldeegcirkels. Werk af met een toefje mascarpone en een extra takje koriander.

Keukenbenodigdheden

Oven

