

## Zalmtartaar met asperges en kruiden

<b>Ingrediënten:</b>	<b>Bereidingswijze:</b>
<b>Zalmtartaar:</b> 650 gr zalmfilet 100 gr sjalot zonnebloemolie 1 st citroen olijfolie extra vierge peper en zout	<b>Zalmtartaar:</b> Maak, indien nodig, de zalm schoon. Snijd de zalm in tartaar 0.5 x 0.5 cm. Snijd de sjalotten brunoise en fruit ze even aan in zonnebloemolie. Rasp de zeste van de citroen. Voeg de sjalotten, de zeste en de olijfolie bij de zalm en spatel alles goed door elkaar. Breng op smaak en bewaar in de koeling.
<b>Crème:</b> 50 gr aardappelen (kruimig) 30 gr mayonaise 50 gr basilicumpuree 100 gr crème fraîche peper en zout spuitzak	<b>Crème:</b> Schil de aardappelen. Kook de aardappel gaar in zout water en druk het door een zeef. Laat afkoelen. Voeg de overige ingrediënten toe en spatel het tot een gladde crème. Breng op smaak en bewaar het in een spuitzak in de koeling.
<b>Asperges:</b> 20 st asperges AA	<b>Asperges:</b> Schil de asperges en snijd de asperges in stukken van 10 cm (bovenkant kop) en van het overgebleven gedeelte nog een stuk van 5 cm. Overblijfselen van de asperges kunnen naar de soep. Kook de asperges beetgaar en laat afkoelen.
<b>Overig:</b> 10 st eieren 250 gr courgette zonnebloemolie sous-vide stick ei-splitser	<b>Overig:</b> Splits de eieren. Kook de eidooiers 7 minuten in 75 °C water (gebruik eventueel de sous-vide stick en/of ei-splitser).  Snijd (in de lengte) de courgette in vieren. Verwijder de zaadlijsten. Snijd en courgette in stukjes van 1 x 2 cm en tourneur ze (± 3 mm). Bak de courgette in een beetje olie beetgaar.
<b>Afwerking:</b> 1 doosjes vena cress 1 doosjes atsina cress 15 gr rucola sla olijfolie extra vierge 10 st Amsterdamse uitjes Kesbeke	<b>Afwerking:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Doe alle cress en rucola in een slakom en meng deze met een beetje olijfolie.</li> <li>• Haal de zilveruitjes uit elkaar zodat je kommetjes krijgt.</li> </ul>
<b>Indekken:</b>	Dek in met een wit bord met opstaande rand en mes en vork.
<b>Presentatie:</b> gele viooltjes (eetbaar) 10 gr kaviaar (zwart)	<b>Presentatie:</b> Zie foto: Plaats een ring ø 7 cm op het bord en vul de ring met de zalm. Spuit de crème rondom op de zalm (op de rand). Leg de cress en courgette op de crème en plaats de eidooier in het midden. Garneer af met de viooltjes, een kommetje zilveruitje met daarin wat kaviaar. Plaats als laatste de asperges zoals op de foto aangegeven.

