



## Zalmtartaar bowl met parelcouscous en Noordzeegarnalen

*Een frisse, elegante bowl van fijngesneden verse zalm op een bedje van parelcouscous, met Noordzeegarnalen, citrus, komkommer en een luchtig yoghurtsausje. Licht en verfijnd, perfect als lunch of avondgerecht.*

VOORBEREIDING	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>2</b>	<b>Voorgerecht</b>

### Ingrediënten

- 200 gr verse zalm (sushikwaliteit)
- 150 gr gekookte parelcouscous
- 100 gr Noordzeegarnalen
- 0,5 snackkomkommer, in kleine blokjes
- 2 el maïs (uit blik of vers)

2 mandarijntjes of 1 sinaasappel, in stukjes

1 el ingelegde rode ui, fijngehakt

2 el olijfolie

Rasp van 1 mandarijn of sinaasappel

Enkele takjes verse dille, fijngesneden

Witte peper naar smaak

Zout naar smaak

Voor de saus: 3 el Griekse yoghurt, 1 kl citroensap, wat fijngesneden dille, peper en zout

## Bereidingswijze

---

- 1.** Snijd de zalm met een scherp mes in fijne blokjes van ongeveer 0,5 cm. Niet pletten: mooi snijden behoudt de structuur.
- 2.** Meng de zalmblokjes met 1 el olijfolie, de citrusrasp, een snuf zout, wat witte peper en de fijngesneden dille. Dek af en zet koel weg tot gebruik.
- 3.** Maak de gekookte parelcouscous los met de resterende 1 el olijfolie, een snuf zout en enkele druppels citroensap.
- 4.** Snijd de komkommer in kleine blokjes. Hak de ingelegde rode ui fijn. Snijd de mandarijn- of sinaasappelpartjes in kleinere stukjes.
- 5.** Maak de yoghurtsaus door de Griekse yoghurt te mengen met het citroensap, wat fijngesneden dille, peper en zout.
- 6.** Bouw de bowl op: verdeel de parelcouscous over twee kommen als onderlaag en schik de zalmtartaar daarbovenop.
- 7.** Verspreid de komkommer, maïs, ingelegde rode ui en citrusstukjes rondom de zalm.
- 8.** Lepel de yoghurtsaus over het geheel en werk af met de Noordzeegarnalen en wat extra verse dille.

**Tip**

Gebruik voor de zalm altijd verse vis van topkwaliteit en snijd hem pas op het laatste moment. Een klein snuifje fleur de sel of wat extra citroenzeste vlak voor het serveren tilt het gerecht nog op.

**Lekker met**

Een sneetje geroosterd zuurdesembrood

**Dranktip**

Een frisse, droge witte wijn zoals een Chablis of een glas cava.