

## ZALMTARTAAR (VOORGERECHT 4 PERS)

### FASE 1B LUNCH

#### Ingrediënten:

- 200 g zalm in blokjes van ½ cm
- ½ komkommer geschild, zaadlijsten verwijderd, in blokjes van ½ cm
- 1 rode peper, in dunne reepjes
- 1 limoen, uitgeperst schil geraspt
- 1 bakje koriander (15 g) blaadjes gesneden, paar blaadjes achterhouden voor garnering
- 1 bosui, in ringen
- Portioneer ring

#### Bereidingswijze:

Meng de zalm, komkommer, rode peper, limoenrasp, koriander en bosui en breng op smaak met peper en zout. Verdeel de zalm door middel van de portioneer over 4 borden. Garneer met een blaadje koriander. Besprenkel het taartje vlak voor serveren met limoensap naar smaak.

