

Apprenti van Ingrid van der Kooi **Zalmtartaar met avocado, kwartelei en zalmeitjes**

Een heerlijk voorgerecht, gebaseerd op een combinatie van mijn favoriete ingrediënten, zalm, avocado en ei. De opmaak is naar voorbeeld van Parkheuvel 2

-Zalmtartaar- 200 gram zalm 2 theelepels sesamolie Sap van een 1/2 citroen 1 theelepel sojasaus Bieslook 2 sprietjes 1 sjalotje 1 eetlepel O'life culinaire (limoen koriander) Peper -Avocado's- 2 rijpe avocado's Sap van een 1/2 citroen Peper -Kwarteleitjes- 8 kwarteleitjes Zeezout -Afwerking- 10 gram Daikon Cress Bieslook 4 sprietjes Green Peez, handjevol Zalmeitjes Zeezout Kleine blaadjes sla Kappertjes Geroosterde pijnboompitjes Sesamolie Eetbare viooltjes peper	Snij de rauwe zalm in kleine blokjes. Marineer de zalm met sesamolie, citroen en sojasaus. Snij de bieslook en snipper het sjalotje. Roer dit door de zalm met de culinaire. Voeg naar smaak peper toe. Snij de avocado in dunne plakjes, besprenkel met de citroen en bestrooi met peper. Roer door de zalm. Kook de kwarteleitjes 2 ½ minuut in heet water tot ze zachtgekookt zijn. Laat ze schrikken. Pel de eitjes voorzichtig, rol ze eerst zodat de schil in stukjes breekt. Opmaak Schep het zalmmengsel in een rechthoekige steekring op een bordje en druk de bovenkant aan. Leg wat blaadjes sla eromheen. Snij het kopje van de kwarteleitjes en druk de onderkant in de zalmtartaar. Garneer met zalmeitjes. Druk wat kleine blaadjes sla, sprietjes bieslook, green peez en daikon cress in de tartaar. Garneer met de pijnboompitjes, kappertjes, een paar druppels sesamolie, bestrooi licht met peper en maak af met de viooltjes.
---	---

--	--

Wijn:

Kleine Zalze Vineyard Chardonnay uit Zuid-Afrika

Een op vat vergiste Chardonnay, met tonen van peer, citrus en sinaasappel, aangevuld met gebrande noten en vanille. Medium volle wijn, die door zijn lange contact op eiken een romige, verfrissende, lange afdronk heeft. De smaak matched goed met de vettige uitgesproken smaak van de zalm.