

KLASSIEKE TARTAAR



Vorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** 1 uur - **Koken :** - - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4-6 personen

- 2 sjalotjes - 1 eetlepel kappertjes - ½ bosje bieslook - ½ gele paprika - 650 gram gehakt - 1 eetlepel olijfolie - sap van 1 citroen of limoen - wat gemengde sla (in optie) - ½ mango (in optie)

1. Hak de bieslook grof. Zet de grote transparante kom op de machine met daarin het mes. Doe de gepelde en in vieren gesneden sjalotjes erin en selecteer het FOODPROCESSOR-programma. Druk vier maal op de Pulse-toets om de sjalotjes fijn te maken. Voeg het gehakt, de kappertjes, de grof gesneden kruiden, de in stukjes gesneden paprika en de olijfolie toe. Druk nog vier maal op de Pulse-toets.

2. Spatel het mengsel van de wand van de kom en druk nog enkele malen op Pulse als de vis nog niet goed fijngehakt is.

3. Besprenkel het mengsel met het citroen- of limoensap.

4. Gebruik voor een fraaie presentatie een ronde uitsteekvorm van 6 tot 8 cm doorsnede. Vul deze met de tartaar, druk licht aan en neem dan de ring weg. Zet de borden 1 uur in de koelkast alvorens op te dienen. Garneer met wat gemengde sla en plakjes mango.

Tip van de chef :

U kunt het gerecht opdienen met wasabimayonaise (zie blz. 234) en/of een kwart gehakte komkommer toevoegen om het gerecht wat meer bite te geven.

