

# ZALMTARTAAR




---

**Vorbereiding :** 15 min - **Rusttijd :** -- **Koken :** -- **Materiaal :** ring / uitsteekvorm

---

**Ingrediënten :** 4-6 personen

- 800 g Zalm - 4 el Olijfolie - 1 Rode en gele paprika - 2 Ui - 2 Limoen of gele citroen - 1 Bosjes bieslook - 4 el Kappertjes - Peper

---

1. Pel de ui en knip de bieslook fijn.
2. Doe de ui in de grote kom met het metalen mes en druk 3 keer op PULSE.
3. Snijd de zalm in grove stukken. Voeg de kappertjes, de bieslook en de zalm toe aan het mengsel in de kom. Druk 4 keer op PULSE.
4. Giet de olijfolie en het citroensap bij de tartaar. Breng op smaak met zout en peper. Druk 1 of 2 keer op PULSE.
5. Serveer met sneetjes geroosterd brood.

Compact 3200 XL ■

4200 XL ■

5200 XL ■

5200 XL Premium ■

