

Carpaccio van Sint-Jakobsvruchten met een tartaar van avocado

16.4.1 Ingrediënten (nodig voor 4 personen)

4 verse sint-jakobsvruchten

Marinade

wat limoensap

wat olijfolie

dille

1 el honing

peper

zout

Tartaar van avocado

1 avocado

2 walnoten

½ groene appel

raketsla

dille

scheutje lichte room

wat limoensap

peper

zout

Afwerking

stokbrood

16.4.2 Werkwijze

- Snijd de sint-jakobsvruchten in dunne schijfjes.

Marinade

- Maak een marinade met limoensap, olijfolie, peper, zout, dille en honing en laat de schijfjes sint-jakobsvruchten 10 minuutjes marineren.

Tartaar van avocado

- Schil de avocado en snijd de avocado, de noten en de appel in brunoise.
- Ciseleer de raketsla, hak de dille. *in reepjes snijden.*
- Meng alles goed en voeg een scheutje lichte room en limoensap toe.
- Kruid met peper en zout.

(niet schillen)

Afwerking

- Doe de tartaar van avocado in een ring en schik er de sint-jakobsvruchten op.
- Nappeer er de marinade over.
- Serveer met stokbrood.

- walnoot erover strooien

