



## TARTAAR VAN ZALM OP EEN ROEREI MET KOKKELS EN GEROOKTE OLIJFOLIE

### Receptuur voor 12 pers.

#### Voor de zalm:

600 gram rauwe zalm  
1 sjalot  
2 el gehakte bieslook  
1 el gehakte peterselie  
zwarte peper en zout

#### Voor het kokkels:

1 kg kokkels  
1 handje wups: wortel, ui  
prei en selderij  
25 cl witte wijn  
olijfolie

#### Voor het roerei:

fijngesneden kokkelvlees  
6 eieren  
2 el gehakte dragon  
scheutje melk  
peper en zout

#### Voor de presentatie:

gerookte olijfolie  
radijs

#### Voor de zalm

Snijd de sjalot ragfijn. Meng met de gehakte kruiden. Snijd de zalm in fijne brunoise. Meng luchtig met elkaar en breng op smaak met peper en zout. Schep een laagje tartaar in een kleine ring. Druk licht aan en zet afgedekt weg voor een uur.

#### Voor de kokkels

Controleer de kokkels, haal de open schelpen en de beschadigde schelpen eruit. Verhit wat olijfolie in een wok en bak de wups kort aan. Voeg de kokkels toe en blus dit af met witte wijn. Laat 10 minuten afgesloten pruttelen. Als de schelpen open staan zijn de kokkels gaar. Giet de kokkels af, bewaar het vocht. Haal de kokkels uit de schelp en leg in het kookvocht. Zo drogen ze niet uit. Snijd de kokkels in fijne brunoise.

#### Voor het roerei

Klop de eieren en melk goed los. Breng op smaak met peper en zout. Smelt wat boter in een pan met anti-aanbak laag. Giet hier de eieren in en roer ze met een houten spatel, zorg dat je vuur niet te hoog staat! Voeg halverwege de kokkels toe en blijf roeren. Als het ei voor 80% gestold is, haalt u het van het vuur.

#### Presentatie

Schep wat roerei in een kleine ring, dezelfde maat als de zalmtartaar. Druk voorzichtig aan, zorg dat er geen vocht uit loopt. Leg hierop een plakje tartaar. Haal dan de ring eraf. Garneer af met wat druppels gerookte olijfolie en fijn gesneden radijs.

#### Heerlijk met een glas La Vilette Chardonnay!

VEEL KOOKPLEZIER EN SMAKELIJK ETEN!

Ab Tamis, Chefkok De Wijnproevers.