

Amuse

Tartaar van zeebaars met wakame en oestermayonaise

Een recept van njam! chef Jurgen Lijcops.

Foto



Wie - Wanneer

Staf en Peter – 25 juni 2018

Nodig voor 12 lepels

- 4 el mayonaise
- oester
- 1/2 limoen, het sap
- 1 scheutje olijfolie
- sprietjes bieslook
- 1 bakje wakamé (zeewiersalade*)
- 1 klein potje kaviaar (of viskuit)
- enkele blaadjes shiso purple (of andere cress)

Bereiding

Controleer de zeebaarsfilet op graatjes.

Hak de vis heel fijn en zet meteen terug in de koelkast.

Open de oester en vang het vocht op.

Hak de oester heel fijn en meng, samen met het gezeefde oestervocht door de mayonaise.

Pers de limoen uit en hak de bieslook fijn.

Breng vlak voor het serveren de vistartaar op smaak met een paar druppels limoensap, beetje olijfolie, bieslook, peper en zout.

Verdeel de tartaar over lepels of amuse-glaasjes.

Schep er een beetje wakamé op en een toefje kaviaar.

Werk af met een blaadje shiso cress en wat oestermayonaise.

(*) Wakame of zeewiersalade is kant en klaar te koop in de visafdeling van de betere grootwarenhuizen en in sommige viswinkels.

Presentatie

NVT