

## Entrée

Tartaar van Sint-Jakobsnoten met appel, mousse van gerookte haring

## Foto



## Wie - Wanneer

Peter en Thierry – 28 januari 2019

## Nodig voor 4

- 12 SJ-noten
- 2 el olijfolie
- Geraspte schil en sap van ½ bio citroen
- 3 tot 4 appels
- 2tl champagneazijn
- ½ tl agavesiroop
- 50 g kaviaar
- Arganolie
- 1 tl espelettepeper
- Eetbare bloemen voor de afwerking

## Voor de mousse van gerookte haring

- 160 g gerookte haring (of makreel) zonder vel of graten
- 3 el room

### Bereiding

Spoel de sj-noten, dep droog en snij in blokjes.

Doe in een kom met de olijfolie en een beetje geraspte citroenschil.

Kruid met zout.

Maak de mousse van gerookte haring.

Mix de gerookte haring fijn met de room.

Kruid met peper en licht met zout.

Schep in een kommetje en zet 20 minuten koel weg.

Was de appels en snij aan beide kanten van het klokhuis het vruchtvlees weg zodat 2 halve bollen ontstaan.

Snij met een mandoline in zeer dunne plakjes en schik de plakjes in waaivorm op de borden.

Houd 3 plakjes appel per bord voor de afwerking.

Roer de champagneazijn en de agavesiroop en een snuifje zout door elkaar in een kommetje.

Bestrijk er de appels mee.

Giet het citroensap over de tartaar van sj-noten.

Zet een metalen ring naast de appels en vul op met de tartaar. Druk lichtjes aan.

Vul een spuitzak met de mousse van gerookte haring en spuit op de tartaar.

Verwijder de ring en werk af met kaviaar.

Duw de 3 plakjes appel in de mousse.

Werk de borden af met enkele druppels arganolie en snuifje espelettepeper.

Leg vlak voor het serveren een paar eetbare bloemen op de tartaar.