

## Tartaar van Coquilles met Pata Negra & Dillesaus



### Ingrediënten

- 10gr verse Dilleblaadjes
- 100 ml olijfolie
- 14 sintjakobsschelpen, zeer vers
- 100 g Pata Negra, heel fijn gesneden
- verse Bieslook fijn gesneden
- 1tl geraspte gember
- 1tl vissaus (flesje so Thai fish sauce)
- 1 limoensap of citroensap

## **Bereiding**

### **De Dilleolie.**

Blancheer de Dilleblaadjes +/-20sec in ruim water met een flinke eetlepel zout.

Laat ze uitlekken en pureer ze daarna met 100 ml olijfolie en wat zout.

Schenk de Dilleolie door een zeef en druk met de bolle kant van een lepel zoveel mogelijk van het groen door de zeef.

### **De Coquilles.**

Snijd de Coquilles met een scherp mes in kleine blokjes en leg ze in een kom.

Voeg de fijn gesneden Pata Negra,, de gesneden bieslook, de geraspte gember, 1 el van de Limoensap/citroensap toe in een kom.

Schep goed om.

### **Het Dillesausje**

- 1el Limoensap
- 0.5dl Dilleolie (3el)
- 1dl room (6el)
- snuifje (+/2gr) visbouillon geraspt (Astoria visbouillon blokje)
- 1tl vissaus
- zeste citroen
- Dille fijn gesneden

### **Bereiding**

Vermeng in een potje de room, dilleolie, limoensap, geraspte visbouillon, vissaus, dille en de zeste van de citroen.

### **Opdiene**

Leg op elk bordje in een rond vormpje wat tartaar, bestrooi met wat bieslook en sprenkel het Dillesausje eromheen.

Geef er een krokant toastje bij.(Bugles )