

Hapje

Tartaar van zeebaars let oester en wakamé

Door

Rudy en Carl op 30/08/2021

Foto



Nodig

- 300 gr zeebaarsfilet zonder vel
- Mayonaise
- oester
- Limoen
- Olijfolie
- Bieslook
- Wakamé
- Potje viseitjes
- Shiso

Bereiding

Hak de zeebaars fijn

Hak de oesters fijn en meng met het sap en de mayonaise

Pers de limoen en hak de bieslook

Breng de tartaar op smaak met olijfolie limoen bieslook peper en zout

Leg de tartaar van oesters en van zeebaars op een lepel of bordje op glaasje. Leg er wakamé op. Een beetje viseitjes. Finaliseer met een beetje shiso en oester mayonaise.