



Tartaar van maatjes



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

4 maatjes
1/2 appel
1 eetlepel citroensap
1/2 venkel
125 ml zure room
2 koffielepels mayonaise
peper en zout
3 takjes dille
2 radijzen

Bereidingswijze

- 1.** Snij de maatjes in hapklare blokjes.
- 2.** Schil de appel en verwijder het klokhuis. Snij het vruchtvlees in kleine blokjes. Besprenkel met citroensap.
- 3.** Rasp de venkel.
- 4.** Snipper de dille fijn.
- 5.** Doe de maatjes, appel, venkel, zure room, mayonaise en dille in een kom. Meng goed onder elkaar. Breng op smaak met peper en zout.
- 6.** Serveer de tartaar op een sneetje roggebrood.
- 7.** Werk af met plakjes radijs.