



Gevulde avocado met zalmntartaar



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 rijpe avocado's
1 citroen (sap en geraspte schil)
200 gram zalmfilets (rauw)
2 eetlepels kappertjes (uitgelekt)
1 sjalot (fijngesneden)
1 eetlepel olijfolie
1 bakje preischeuten
balsamicoazijn
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Halveer de avocado's en schep ze met een lepel uit de schil. Verwijder de pit. Bedruppel de 4 avocadohelften met het citroensap.
- 2.** Snij de zalm in kleine blokjes en meng met de geraspte citroenschil, de kappertjes, de sjalot, de olijfolie, peper en zout.
- 3.** Vul de avocadohelften op met dit mengsel en schik mooi op vier borden.
- 4.** Werk af met de preischeutjes en de balsamicoazijn.