



zalmartaar met citrusvruchten en verse kruiden, huile d'olive du Languedoc BOB

Voor 4 personen:

- 400 g verse zalm
- 2 eetlepels **huile d'olive du Languedoc BOB**
- 1 sinaasappel (sap en schil)
- 1 limoen (sap en schil)
- 1 theelepel versgeraspte gember
- 1 fijngehakte sjalot
- 1 eetlepel gehakte dille
- 1 eetlepel fijngehakte bieslook
- 1 eetlepel gehakte platte peterselie
- 1 theelepel fleur de sel
- Versgemalen peper



Bereidingstijd: 25 minuten
Rusttijd: 30 minuten

Bereid de zalm voor door deze in gelijkmatige blokjes van 0,5 cm te snijden. Koel bewaren.

Meng in een slakom de sjalot, het sap en de schil van de sinaasappel, het sap en de schil van de limoen, de gember, de kruiden, de olijfolie, het fleur de sel en de peper. Voeg de zalm toe en meng voorzichtig om de blokjes zalm te bedekken zonder ze te pletten.

Dek af en laat 30 minuten in de koelkast rusten zodat de smaken goed kunnen intrekken.

Serveer in diepe borden of glaasjes, met een scheutje olijfolie als finishing touch en citroenschil voor de frisheid.

Tip: Voeg 1 theelepel fijngehakte gekonfijte sinaasappelschil toe voor een zoet-zoute toets.

Olijfolie

Wij raden u aan om een olijfolie met een subtiële smaak van Languedoc BOB te gebruiken voor zijn overheersende aroma's van amandel en tomaat.

U kunt ook een van deze olijfoliën gebruiken: Nyons BOB of Nice BOB.