

Tartaar van Nobashigarnaal met chorizo



Ingrediënten

Bereiding

Ingrediënten

Voor 4 personen :

- ° 200 gr. nobashigarnalen (of scampi)
- ° 1/2 sjalot
- ° 1 lente - uitje
- ° 1 eetlepel limoensap
- ° 5 cm. daikonwortel, beter bekend als witte rammenas
- ° 100 gr. chorizo
- ° 1 eetlepel olijfolie
- ° peper en zout

Bereiding

Snij de chorizo in blokjes en bak deze op een laag vuurtje in olijfolie.

Bak de chorizo volledig uit zodat al het vet afgegeven is.

Steek door een fijne zeef en vang het vet op.

Snipper het sjalotje en het wit van het lente-uitje. Snij de nobashis in tartaat en meng met sjalotje en ui.

Voeg hierbij het limoensap en kruid af met peper en zout.

Snij het groen van het lente-uitje overlans in dunnen sliertjes en leg deze op ijswater, zodat ze mooi krullen.

Schil en snij de daikonwortel in brunoise.

Serveer de tartaar in een klein ringetje en werk af met de brunoise van daikon, groen van het lente-uitje en de chorizo-olie.