

Garnalen tartaar



Velthuizen
KOOKING TAPKARTERS

🕒 20 minuten

👥 4 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

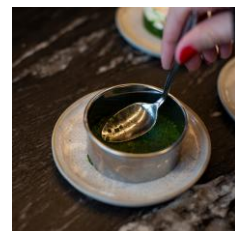
60 gram crackers
handvol spinazie
1 tl olijfolie
250 gram garnalen

230 gram roomkaas naturel
halve komkommer
halve sjalot
verse bieslook

Halve citroen
1 tl cajun kruiden
Verse dille

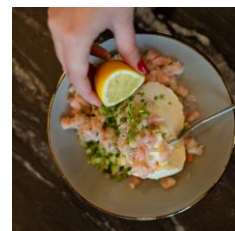
Stap 2 | Bodem

Doe de crackers, handvol spinazie en de olijfolie in een blender, en maal niet fijn. Neem een kookring, plaats deze op een bord en verdeel de spinaziebodem in de ring. Druk goed aan.



Stap 3 | Roomkaas mengsel

Neem de garnalen en hak deze in kleine blokjes. Houd er 8 apart voor de garnering. Hak de komkommer in blokjes en snij de bieslook in kleine ringetjes. Snipper een halve sjalot. Doe de roomkaas en gesneden ingrediënten in een ruime kom. Voeg het sap van de citroen en cajun kruiden toe. Meng nu alles goed door elkaar.



Stap 4 | Opbouwen en garneren

Verdeel het roomkaas mengsel over de spinaziebodems. Gebruik hiervoor de kookring voor een strak resultaat. Garneer de garnalen tartaar met twee garnalen, wat verse dille en wat Cajun kruiden.

