

## Zalmtartaar met spaghetti van komkommer en kruidenricotta met een vleugje citroen

### 1. BENODIGDHEDEN

- 300g lasagne – 1 citroen – 10g dille – 1 bosje basilicum – 250g ricotta – 75g geraspte Parmezaanse kaas – 250g zalm – 50 ml olijfolie – 1 lepel witte wijnazijn – 1 lepel roze peperbolletjes – peper – zout komkommer



### 2. BEREIDINGSWIJZE

- Plaats de zalm in de diepvriezer en laat bijna bevriezen.
- Kook de lasagnebladeren 1 voor 1 gaar in gezouten water waar wat olijfolie aan toegevoegd is. Steek rondjes uit de gekookte bladeren. Bewaar de rondjes tussen een vochtige handdoek.
- Meng de ricotta met de Parmezaanse kaas. Hak de helft van de dille en de basilicum en voeg toe. Vreng op smaak met peper, zout en citroenzeste.



- Maak de komkommerspaghetti met een spiraalsnijder. Meng met de witte wijnazijn, 2 lepels olijfolie en de roze peperbolletjes.
- Blend de rest van de olijfolie met de basilicum.
- Snijd de rauwe zalm in tartaar en kruid met peper en zout.
- Maak de lasagne met een dresseerring: lasagne, rauwe zalm, kruidenricotta, pasta, zalm, ricotta en eindig met en rondje lasagne.
- Schik bovenop de lasagne een torentje komkommerspaghetti.
- Bedruppel met basilicumolie en serveer.



*Recept: Marleen Rooms*