Tartaar van zeebrasem

Porties: 4 personen

Voorbereiding: 45 minuten

Ingrediënten

1 zeebrasem, 800 g

1/2 bloemkool

3 citroenen

1 liter siroop

1 liter water

250 g suiker

tuinkruiden (Oost-Indische kers, koriander, venkelbloemen...)

100 g gemengde zaden (hazelnoot, zonnebloempitten, sesamzaad en lijnzaad)

olijfolie

zout, peper

1 stuk kafferlimoen, 1 limoen

1 vingerlimoen

Voorbereiding

Snijd de zeebrasem tot een tartaar en breng op smaak met olijfolie, zout, peper en citroenschil [limoen] en voeg de vingerlimoen toe.

Verzamel het pulp van de citroenen. Blancheer dit 3 keer en voeg toe aan een lichte siroop en meng dit door elkaar.

Rasp de bloemkool tot het lijkt op griesmeel, breng op smaak met olijfolie, citroensap, zout en peper.

Meng het en garneer met de tuinkruiden en de gemengde zaden.