

Tartaar van rode biet met **makreel en** **paradijszaden**



2 mensen

10 min voorbereiding

koken

De ingrediënten

- 1 blik van 160g** la belle-iloise makreelvlokken met paradijskorrels
- 1/2 citroensap**
- 1 eetlepel** olijfolie
- 2 eetlepels** fromage frais
- 1 grote** biet
- Zout en peper**
- 2 plakjes** ontbijtkoek
- 60g** groene salade

De fasen

- 1- Snijd de bieten in kleine blokjes en doe ze in een kom met het citroensap en de olijfolie. Breng op smaak met zout en peper en voeg de bieslook toe
- 2- Meng alles door elkaar en laat even staan in deze marinade
- 3- Open het blik la belle-iloise Paradise Seed Mackerel Crumble en schep het om in een kom. Voeg de fromage frais toe en meng goed
- 4- Schik kleine rondjes crumble op de borden en leg de rode biet bovenop de crumble
- 5- Serveer de tartaar met salade en een plak geroosterde ontbijtkoek