



Special: crostini met gerookte zalmtartaar

en Aziatische gehaktballetjes met gembermayo



30-40min



2 personen

Op Oudjaarsavond red je het niet op oliebollen alleen; er mag ook best iets hartigs bij. Maak daarom deze crostini met gerookte zalm, limoen en zoete chilisaus. Erbij Aziatische gehaktballetjes en een heerlijke gembermayonaise. Een betere bodem voor al die champagne is er niet.

Wat je van ons krijgt

- 1 minikomkommer
- 1 rode ui
- 1 limoen
- 1x gerookte zalmsnippers ⁴
- 1 zakje zoete chilisaus
- 1x varkensgehakt
- 1 zakje sriracha
- 1 zakje teriyakisaus ^{1,6}
- 1 baguette ¹
- 1 stukje verse gember
- 2 zakjes mayonaise ^{3,10}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- ovenrek
- fijne keukenrasp

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), vis (4), soja (6), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 693kcal, vet 38.1g, koolhydraten 64.7g, eiwit 23.6g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor tot 210°C (190°C hetelucht). Snijd de **minikomkommer** in blokjes. Pel en hak de **ui** fijn. Rasp de **limoenschil** fijn en pers de **limoen** uit.



4. Crostini afbakken

Snijd de **baguette** in sneetjes en verdeel ze over een ovenrooster. Bedruppel met 1-2el olie. Bak de **broodjes** en de **gehaktballen** 7-8min in de oven. Haal het ovenrek met **crostini** er uit en bak de **gehaktballetjes** nog 4-5min, tot ze bruin en gaar zijn.



2. Zalmtartaar maken

Snijd de **zalmsnippers** kleiner en meng met de **komkommer**, **ui**, het **limoensap**, de **limoenrasp** en **zoete chilisaus**. Breng op smaak met zout en peper en evt. een scheutje azijn. Zet de **zalmtartaar** koud tot het serveren.



5. Gembermayo maken

Schil en rasp de **gember** fijn en meng met de **mayonaise** en 1el water.



3. Gehaktballetjes draaien

Meng het **gehakt** met de **sriracha**, de **helft van de teriyakisaus** en een flinke snuf zout. Kneed goed en draai **gehaktballetjes** ter grootte van een walnoot. Leg ze in een grote ovenschaal en bestrijk ze met de **rest van de teriyakisaus**.



6. Serveren

Besmeer de **crostini** met de **zalmtartaar** en leg op een serveerschaal. Serveer de **gehaktballetjes** met de **gembermayonaise**.