

TARAMA



Vorbereitung : 10 min - **Rusttijd :** -- **Koken :** -- **Materiaal :** Metalen mes

Ingrediënten : 1 kom

- 200 g gerookte kuit van kabeljauw of karper - 100 ml melk - 100 ml olijfolie - 1 citroen (sap) - 1 dikke snee droog witbrood - zout, peper

1. Snijd de korst van de brood en week de in de melk.
2. Doe de kuit, de uitgeknepen brood, zout en peper in de kom. Ongeveer 5 s mixen totdat u een gladde massa heeft. Voeg beetje bij beetje de olie toe via de vloeistoffenopening in de deksel: de tarama moet de consistentie hebben van een mayonaise.
3. De citroensap erbij gieten, zonodig met zoute en peper op smaak maken en nog 4 à 5 pulsen serveren.

Tip van de chef :

Lekker op warme boekweit flensjes of schijfjes rammenas.