



## Tartaar van Hollandse Nieuwe met avocado en citroen-dragoncrème

stuks

🕒 15 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 4 Hollandse Nieuwe haring
- 🥑 1 avocado
- 🍋 3 el citroensap
- 🍶 3 el crème fraîche
- 🌿 2 el dragon vers, fijngesneden

### ZO MAAK JE HET:

1. Verwijder het staartje van de Hollandse Nieuwe en snijd de filets in kleine blokjes.
2. Halveer de avocado, schil de vrucht en verwijder de pit.
3. Snijd het avocadovlees in kleine blokjes en schep meteen om met 1 eetlepel citroensap.
4. Meng de rest van het citroensap met de crème fraîche en de dragon en schep met de Hollandse Nieuwe door de avocado.
5. Breng op smaak met zout en peper en verdeel over 4 bordjes.



**TIP:** Lekker met een glaasje citroenjenever of korenwijn.

Bron: [deliciousmagazine.nl](http://deliciousmagazine.nl)