**Tartaar van maatjes met avocado**

maatjesharing
avocado
citroen
kerstomaatjes
lente-uitjes
verse dille
jenever

zure room
witte aceto balsamico
peper uit de molen
komkommer
gedroogde tomaatjes
peterselie
bieslook
bloemetjes van bieslook
toastbrood

Snijd de maatjes op blokjes van een halve centimeter. Doe dit ook met het vruchtvlees van een avocado en besprenkel het met citroensap. Vierendeel een paar kerstomaatjes. Snipper lente-uitjes. Hak verse dille fijn. Voeg al deze ingrediënten samen en meng goed met een borrelglas jenever.

Meng in een ander kommetje een potje zure room met een flinke scheut witte aceto balsamico en een draai uit de pepermolen. Proef, want de azijn moet in balans zijn met de room, maar mag niet overwegen.

Schep de bereiding van zure room door de maatjes met avocado, roer goed om en zet de schaal met de mengeling een tiental minuutjes in de diepvriezer.

Snijd ondertussen de komkommer op flinterdunne plakjes, snijd gedroogde tomaatjes in brunoise en hak een handvol peterselie.

Bereid de bordjes voor met een rozet van komkommer, de gedroogde tomaatjes, peterselie en gehakte gedroogde tomaatjes. Zet in het midden ervan een brede ring.

Maak een torentje. Dat bereik je door de bereiding uit de vriezer te halen en in de ringen te drukken. Steek een paar sprietjes bieslook in de ring en verwijder die dan.

Werk af met een grondig gewassen bloemetje van bieslook. Dien op met geroosterd brood.