**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.