



## Fruitage tartaar met engelenhaar

Dit lichte voorgerechtje is perfect om te maken als je gasten krijgt. Je kunt alles van tevoren al voorbereiden en het opmaken is eenvoudig. De smaken zijn zinderend en spectaculair, en stomen je smaakpapillen klaar voor een hoofdgerecht. Snijd de groenten en vruchten in mooie, fijne blokjes, dan blijven de torentjes straks goed staan.

### Ingrediënten

voor ca. 4 personen

- 1/4 cantaloupe, in kleine blokjes gesneden
- 1 mango, in kleine blokjes gesneden
- 2 tomaten, in kleine blokjes gesneden en een beetje uitgelekt
- 1/2 komkommer, in kleine blokjes gesneden
- 1 verse rode peper (of zo veel als je aankunt), fijngehakt
- sap en geraspte schil van 1 onbespoten limoen
- klein stukje verse gemberwortel, geraspt
- zout naar smaak
- olie, om in te frituren
- ca. 50 g rijstvermicelli of mihoen

### Extra benodigheden

Bakring

### Bereidingswijze

Meng de stukjes cantaloupe, mango, tomaat en komkommer door elkaar. Breng op smaak met de rode peper, het limoensap en de -rasp, de gember en het zout. Laat even staan zodat de smaken kunnen mengen.

Maak intussen het engelenhaar. Verhit hiervoor een pannetje met een flinke laag frituurolie (ik gebruik een klein gietijzeren pannetje en ca. 200 ml olie). Test met een mihoensliertje of de olie heet genoeg is, het moet meteen wit oppoffen. Zet een met keukenpapier bedekte vergiet of kom klaar. Trek de rijstvermicelli een beetje uit elkaar en frituur kleine plukjes tegelijk, slechts enkele seconden. Je wilt de plukjes mooi wit houden en niet bruin bakken.

Gebruik een bakring om op elk bord een mooi tartaartorentje te maken. Vul de ring met de stukjes groenten en vruchten en druk een beetje aan. Trek de ring er voorzichtig, recht omhoog, af en zet een toef engelenhaar boven op de tartaar.

