

Maatjesharing met tomaten variÃ«teiten, aardappelen en sumac

Ingrediënten

Bereiding

- 4 maatjesharing
- 250 ml chardonnay azijn
- 125 ml sushi azijn
- 125 ml natuurazijn
- 200 ml water
- 20 g zout
- 3 kruidnagels
- 3 eetlepels koranderzaad
- 2 teentjes knoflook
- 1 takje tijm
- 1 takje rozemarijn
- 4 opperdoezer aardappelen of belle de fontenay in 12 hoge rondjes uitgestoken
- 400 ml olijfolie
- 2 teentjes knoflook
- 2 takjes tijm
- 2 takjes rozemarijn
- 100 ml zure room
- Snuifje sumacpoeder
- Venkel pollen
- Peper en zout
- 12 dunne sneetjes lijnzaad-sesambrood
- Olijfolie
- 3 verschillende tomatenrassen zoals bv green zebra, coeur de boeuf, tomatillo...
- Olijfolie
- ½ venkel in dunne plakjes gesneden
- 4 koriander bloemetjes
- 4 takjes bronzen venkel
- 3 zeekooltoppen
- 100 ml olijfolie

Snij de schoongemaakte haring in gelijke stukken

Meng alle ingrediënten voor de marinade in een kookpot en breng aan de kook. Haal van het vuur en laat volledig afkoelen.

Gaar de uitgestoken aardappels in olijfolie samen met de p&z, look, rozemarijn en tijm

Meng de zure room samen met de sumac en de venkelpollen. Kruid met peper en zout

Toast de dingesneden sneetjes lijnzaad-sasambrood met olijfolie in een oven van 180°C

Snij de tomaten in verschillende vormen en breng op smaak met peper en zout. Besprenkel met de tomatenmarinade en olijfolie

Snij de venkel in mooie dunne plakjes. Schik de maatjesharing tussen de tomaten en aardappeltjes en werk af met de kruiden, venkel en toefjes zure room. Besprenkel met olijfolie en werk af met de kruiden en toastkoekjes