

Gerookte makreel met geitenkaas, aardappel en appel/komkommersla



Ingredienten

- 2 gerookte makreelfilets
- 1 grote aardappel
- 80 gr komkommerblokjes
- 60 gr granny smith
- 100 gr geitenkaas
- bieslook
- citroen
- olijfolie
- 1 sneetje pompernikkel
- verse kruiden
- peper en zout

Bereiding

Verwijder, indien nodig, het vel van de gerookte makreel en snij de filet in de lengte middendoor. Trek elke filet in drie kleinere stukken, besprenkel met een beetje olijfolie, citroensap en kruid met wat gemalen peper.

Schil de aardappel, snij in dikke plakken en steek er eventueel een cirkel uit. Kook beetgaar in water, giet af en koel in ijswater. Besprenkel met olijfolie, grof zeezout en peper.

Meng de appel en de komkommerblokjes voor de salade, besprenkel met olijfolie en citroensap, kruid met peper en zout.

Rasp wat schil van de citroen, meng de chavroux, bieslook en 2 ml. olijfolie, kruid met peper en zout en bewaar in de koelkast.

Verkruimel het sneetje pompernikkel en bak dit krokant in hete olijfolie, laat uitlekken op keukenpapier en

kruid af met peper en zout.
Dresseer alles netjes op een bord.