

Maatjes met aardappelen, radijsjes en zure room



Ingredienten

- 12 Belles de Fontenay-aardappelen
- 1 teentje knoflook
- 2 takjes tijm
- 2 takjes rozemarijn
- en peper van de molen
- 2 limoenen, geraspte schillen en sap
- 2 dl olijfolie (Arbequina)
- 12 radijsjes
- 1 zoete ui
- 2 stengels bleekselderij
- 1 krop sla
- 10 cl zure room
- 8 maatjesharingen
- 3 eetlepels appelazijn
- 1 theelepel honing
- kerriepoeder

Bereiding

Kook de aardappelen met schil in gezouten water met een teentje knoflook, tijm en rozemarijn. Snijd ze in plakjes en kruid ze met peper, fleur de sel, de geraspte schil van 1 limoen en de helft van het limoensap en de olijfolie.

Snijd de radijsjes in vieren. Snijd de ui in dunne reepjes. Snijd de bleekselderij in lange sliertjes en leg ze meteen in ijswater zodat ze krullen. Snijd de sla in mooie puntjes.

Roer zure room los en kruid met peper en fleur de sel. Verfris met geraspte limoenschilletjes en een beetje limoensap.

Snijd de maatjes in gelijke strakke stukjes.

Meng de olijfolie met appelazijn, peper van de molen en fleur de sel, een theelepel honing en een mespunt kerriepoeder.

Leg de haring rond in het bord en dresser er de aardappelen tussen. Kruid de groentjes en sla met peper en fleur de sel en besprenkel met vinaigrette. Dresseer de groentjes en sla op en tussen de haring. Giet wat zure room in het midden van het bord met wat extra vinaigrette.