

Haringsalade met appel en lente-uitjes



Ingredienten

- 4 nieuwe haringen
- 2 el appelsap
- 2 el witte wijnazijn
- 1 el franse mosterd
- 1 peper en zout
- 1 kerriepoeder
- 5 el slaolie
- 1 bos lente uitjes
- 1 grote appel
- 1 el citroensap
- 200 gram salade gemengde

Bereiding

Meng het appelsap met de azijn, de mosterd, een snufje zout, een snufje peper, een ½ theelepel kerriepoeder en de olie.

Snijd de lente-uitjes in ringen. Schil en halveer de appel. Verwijder het klokhuis. Snijd de appel in stukjes en besprenkel deze met citroensap. Snijd de haringen in stukjes.

Hussel de salade, de appel, de uiringetjes, de dressing en de stukjes haring door elkaar. Verdeel de salade over vier borden.

Direct serveren! Roggebrood smaakt hier heerlijk bij.

Recept: Nederlands Visbureau