

HARINGSLA OP DE WIJZE VAN CARL

MEI 2024

Voorgerecht

Benodigdheden : voor **4** personen

2	st	Maatjesharingen	1	pakje	Dille
2	st	Pekelharingfilets	1	Potje	Rode biet
1,5	st	Granny Smith			Pumpnickel
2	el	Kappertjes			<u>Cress en rode shiso</u>
2	dl	Griekse yoghurt			
1	el	Mayonaise			
1	el	Grove mosterd			
1	botje	radijs			

Werkwijze :

Pareer 2 maatjesfilets en 2 haringfilets. (een beetje bijsnijden)
Verdeel in gelijke stukjes.

Maak de saus met 2 dl Griekse yoghurt, 1 el mayonaise en
1 el mosterd.

De appels: schil eventueel 1,5 Granny Smith, of niet en snij in
kleine blokjes.

Meng er direkt wat saus onder.

Meng er ook nog 2 el uitgelekte kappertjes door.

Laat een paar schelletjes rode biet uitlekken. Vang het sap op.

Steek mooie rondjes uit de rode biet. Minstens één per persoon.

Was en snij een paar radijsjes in mooie plakjes – leg ze in ijswater. Zet in koelkast.

Mix de afsnijdels van de haringen met een beetje mayonaise. (later voor toefjes)

Neem wat mayonaise en meng er een deeltje van het opgevangen sap door tot je een mooie rode
mayonaise hebt. (later voor toefjes)

Serveren:

Schep een streep appeltjes in de rand van een diep bord.

Schik daarop wat maatjes en haringstukjes.

Steek daartussen een paar rode bietschijfjes, een radijsje en een takje dille, eventueel nog wat
cress en rode shiso.

Werk nog af met een toefje of twee rode mayonaise en “haringmayonaise”

Geef er een stukje Pumpnickel of Smorebrood bij.

Tot slot een klein glaasje Aquavit.

Smakelijk eten.


