



EEN FRISSE BLIK OP OER-HOLLANDSE HARINGSALADE MET SAUSJE VAN GIN

NODIG (4 PORTIES):

2 maatjesharing in grove stukken
1 appel, geschild en kleine stukjes
1 bleekselderij stengel, geschild in kleine stukjes
1 (rode) ui, gesnipperd
verse peterselie
4 sneetjes roggebrood
8 el rode bieten sticks, uitgelekt
2 volle el mayonaise
1 el crème fraîche
1 tl mosterd
1 tl worcestersaus
½ el tomatenketchup
1 ½ el Celery Gin

DOEN:

1. Maak een sausje van mayonaise, crème fraîche, mosterd, worchestersaus, tomatenketchup en Celery Gin.
2. Meng de stukken maatjesharing met appelblokjes, gesnipperde ui, blokjes selderij, 2 eetlepels gehakte verse peterselie met het sausje. Breng op smaak met peper en zout.
3. Zet het uitsteekrondje op het roggebrood en steek er en rondje uit (doe dit gelijk op een mooi bord). Laat het vormpje om het brood zitten en vul met de haringsalade tot 3/4. Doe dan de 2 el bietensticks erop. Haal het uitsteekvormpje er voorzichtig af en garneer met kiemgroente en een plukje peterselie. Herhaal dit drie maal.

smullen maar!!



WWW.BONAPETIT.NU