



Haringtartaar met appel

Ingrediënten

- 4 zoute haringen (Hollandse Nieuwe) 2 stevige appels (Elstar)
- 1 eetlepel bieslook, fijngeknipt
- 2 eetlepels citroensap
- ½ eetlepel gembersiroop
- ½ eetlepel zwarte peper, grof gemalen
- 1 eetlepel geraspte mierikswortel uit een potje
- 2-3 eetlepels olijfolie
- toefjes veldsla voor garnering
- ronde uitsteekvorm van 5-6 cm en 4 cm hoog

Dit recept kan ook bereid worden met zalm (gerookt).

Bereiding

Houd een kwart appel apart. Schil de rest van de appels en snijd ze in piepkleine blokjes. Meng de appel met het bieslook, 1 eetlepel citroensap en de gembersiroop. Snijd de haringen in kleine blokjes. Zet de uitsteekvorm op een bordje en schep 1/8 deel van de haring erin. Schep hierop een kwart van het appelmengsel en daarop weer 1/8 deel van de haring. Druk dit goed aan en trek voorzichtig de vorm omhoog. Maak op dezelfde manier nog drie bordjes op. Roer de rest van het citroensap met de peper, mierikswortel, 2 eetlepels water en de olijfolie tot een dressing. Voeg zout naar smaak toe. Sprenkel wat van de dressing over de haringtaartjes en druppel de rest eromheen. Garneer met flinterdunne appelpartjes en toefjes veldsla.

Type gerecht: Voorgerecht

Bereidingstijd: < 20 min.

Aantal personen: 4 personen

Energie: 220 kCal | 925 kJ