

Hollandse makreelsalade

4 personen

- 450 gram krielaardappeltjes
- 2 gerookte makrelen
- 2 theelepels **honing-rozemarijn mosterd**
- 2 eetlepels **olijfolie Antica Masseria**
- 75 gram waterkers of veldsla
- 1 appel (geschild en in blokjes)
- 4 theelepels fijngehakte verse dille

Bereidingswijze

Kook de krieltjes volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet de krieltjes af en laat ze afkoelen in een schaal. Verwijder het vel van de makreel en haal het visvlees voorzichtig van de graat (let op kleine graatjes). Trek het visvlees in stukken en doe dit in een schaal of kom. Snijd de afgekoelde krieltjes in plakjes en voeg dit toe aan de vis.

Meng voor de dressing de mosterd met de olijfolie in een kommetje. Doe de dressing, de waterkers en de blokjes appel bij de salade en hussel alles goed door elkaar

Verdeel de salade over 4 borden en garneer met de fijngehakte dille.



*Iedere week nieuwe
recepten*



*De lekkerste ingrediënten
koop je in onze webshop*

www.BIJZONDERESMAKEN.nl

SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE

