



Gerookte makreelsalade met appel en mierikswortel

Frisse salade van gerookte makreel met knapperige appel, een vleugje mierikswortel en yoghurt. Snel klaar en heerlijk als lichte lunch.

VOORBEREIDING

15'

PORTIES

4

CATEGORIE

Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

- 300 gr gerookte makreelfilet
- 1 zure appel (bijvoorbeeld granny smith)
- 150 gr Griekse yoghurt
- 2 tl mierikswortel uit een potje
- 1 el citroensap
- 2 lente-uitjes, in ringetjes

1 el fijngehakte dille
100 gr veldsla of gemengde slablaadjes
peper naar smaak

Bereidingswijze

1. Trek het vel van de makreelfilets en verwijder eventuele graatjes, verdeel het visvlees dan in grove stukken.
2. Roer in een kom de yoghurt met de mierikswortel en het citroensap tot een gladde dressing.
3. Snijd de appel in dunne staafjes of blokjes en meng ze meteen door de dressing zodat ze niet verkleuren.
4. Schep de lente-ui en het grootste deel van de dille erdoor en kruid met peper.
5. Verdeel de slablaadjes over de borden als bedje.
6. Schik de stukken makreel op de sla en lepel de appeldressing er royaal over.
7. Bestrooi met de rest van de dille en wat extra peper.
8. Serveer meteen met een sneetje geroosterd volkorenbrood.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)