



Zure haring met ui en appel

Milde zure haringfilets met rode ui, appel en een frisse dressing. Een traditioneel hapje uit de Lage Landen, koud geserveerd.

VOORBEREIDING	PORTIES	CATEGORIE
20'	4	Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

- 8 zure haringfilets (rolmops of maatjes op azijn)
- 1 rode ui, in dunne ringen
- 1 zure appel, in blokjes
- 150 ml crème fraîche
- 1 el fijne mosterd
- 1 el appelazijn
- 1 tl suiker
- 2 el fijngehakte dille
- peper naar smaak

Bereidingswijze

1. Laat de haringfilets goed uitlekken en snijd ze in hapklare stukken.
2. Roer in een kom de crème fraîche met de mosterd, appelazijn en suiker tot een gladde dressing.
3. Kruid de dressing met peper en roer het grootste deel van de dille erdoor.
4. Meng de blokjes appel en een deel van de rode ui voorzichtig door de dressing.
5. Schep de haringstukken erbij en meng alles losjes zodat de vis niet uit elkaar valt.
6. Laat de salade minstens 20 minuten in de koelkast rusten zodat de smaken kunnen intrekken.
7. Verdeel de haringsalade over de sneetjes roggebrood of over kleine bordjes.
8. Werk af met de rest van de rode ui en dille en serveer goed gekoeld.