



Zure haring met ui en appel

Milde zure haringfilets met rode ui, appel en een frisse dressing van crème fraîche en mosterd. Een traditioneel hapje uit de Lage Landen, koud geserveerd op roggebrood.

VOORBEREIDING

20'

PORTIES

4

CATEGORIE

Aperitief & hapjes

Ingrediënten

- 8 zure haringfilets (rolmops of maatjes op azijn)
- 1 rode ui, in dunne ringen
- 1 zure appel (bv. Granny Smith), in kleine blokjes
- 150 ml crème fraîche
- 1 el fijne mosterd
- 1 el appelazijn
- 1 kl suiker
- 2 el fijngehakte verse dille
- versgemalen zwarte peper naar smaak

4 sneetjes roggebrood

Bereidingswijze

1. Laat de haringfilets goed uitlekken op keukenpapier en snijd ze in hapklare stukken van ongeveer 2 à 3 cm.
2. Roer in een mengkom de crème fraîche samen met de mosterd, appelazijn en suiker tot een gladde, lichtgebonden dressing.
3. Kruid de dressing royaal met versgemalen zwarte peper en roer er driekwart van de gehakte dille door.
4. Voeg de appelblokjes en driekwart van de rode uiringen toe aan de dressing en meng voorzichtig.
5. Schep de haringstukken erbij en vouw alles losjes door elkaar zodat de vis niet uit elkaar valt.
6. Dek de kom af en laat de haringsalade minstens 20 minuten rusten in de koelkast zodat de smaken goed kunnen intrekken.
7. Verdeel de haringsalade over de sneetjes roggebrood of schep ze op kleine bordjes.
8. Werk af met de resterende rode uiringen en dille en serveer onmiddellijk, goed gekoeld.

Tip

Gebruik voor de stevigste structuur haringfilets die minstens 24 uur in azijn hebben gelegen. Voeg de appelblokjes pas op het laatste moment toe als je liever een wat beter gebeten textuur behoudt.

Lekker met

Koud geserveerd op roggebrood of op een bedje van veldsla als lichte voorgerecht.

Dranktip

Een glas droge jenever of een frisse pils past uitstekend bij de zure, zilte tonen van deze haring.