

Ingrediënten voor 4 personen

3 grote, langwerpige aardappels (vastkokers), 3 haringen, ca. 2 eetlepels geraspte mierikswortel (uit een potje), 1 bakje tuinkers.

Tijd: 20-30 min.
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Sushi van haring en aardappel

Vorbereiding

Schil de aardappels. Halveer de schoongemaakte haringen. Er liggen nu 12 stukken haring klaar.

Bereidingswijze

Kook de hele aardappels in ongeveer 20 minuten gaar. Laat ze uitlekken en stoom ze droog. Laat de aardappels afkoelen en snijd ze in de lengte doormidden. Snijd deze halve aardappels nog een keer in de lengte doormidden. Er liggen nu 12 aardappelpartten. Leg op elk bord 3 partten aardappel met een platte kant op het bord en de bolle kant naar boven gericht. Houd tussen de aardappels ruimte vrij. Besmeer de bolle kant met een kleine beetje mierikswortelsaus. Leg er een stuk haring bovenop. Leg tussen de stukken aardappel een toefje tuinkers.

Serveertips

Maak zelf mierikswortelroomsaus. Meng door 2 eetlepels creme fraiche ongeveer 1 theelepel wasabi (Japanse groene mierikswortel). Wasabi is te koop in tubes en potjes. Gebruik eventueel kant-en-klare voorgekookte plakjes aardappel. Vervang de stukjes haring door reepjes gerookte zalm of ansjovis uit blik. Vervang de mierikswortelsaus door creme fraiche die op smaak is gebracht met versgemalen peper.