

Ingrediënten voor 4 personen

4 nieuwe aardappels 4 nieuwe haringen 1 ui 2 theelepels grove mosterd 100ml slagroom 2 eetlepels witte wijnazijn 5 takjes dille 1?2 Chinese kool 200g roze garnalen 100g gerookte zalm

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Hartig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Maaltijdsalade met nieuwe haring

Vorbereiding

?Borstel de aardappels schoon onder stromend water. Snij de aardappels in blokjes en kook deze in water met zout in ca. 10 minuten gaar. Giet de aardappelblokjes af en laat ze afkoelen.?Verwijder de staart en de graten van de haring. Snij de haring in repen.?Pel de ui en snij hem in dunne ringen.?Meng de ui met de haring.?Klop een dressing van de mosterd met de slagroom en schenk al kloppend de azijn erbij. Klop totdat de dressing wat lobbijg wordt en breng op smaak met zout en peper.?Was en hak de dille.?Snij de Chinese kool in reepjes en was ze

Bereidingswijze

.?Doe de kool met de aardappelblokjes in een schaal en druppel de dressing erover.?Was de garnalen, dep ze droog en snij de zalm in repen.?Verdeel het haringmengsel, de garnalen, zalm en de dille over de salade.