

Ingrediënten voor 4 personen

2 zoute haringen 1/4 groene appel (bijv. Granny Smith), geschild 40 g rode bietjes, geraspt (bak 400 g) 1 eetlepel (olijf)olie 1 plakje roggebrood 1/2 bakje bieslook, fijngesneden

Tijd: 0-10 min.
Keuken: Nederlands
Soort_gerecht: Borrelhapje
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

haring bonbons

Trek in een hartige hapje eet eens deze haring bonbon

Hulpmiddelen

Kom

Vorbereiding

Verwijder eventuele graatjes van de haring. Snijd de haring en de appel zeer fijn en meng in een kom met de bietjes door elkaar. Roer de olie erdoor en verkruimel het roggebrood erboven. Meng het geheel en breng op smaak met peper en zout.

Bereidingswijze

Verdeel in 12 porties, draai er balletjes van en roer deze door de bieslook.

Serveertips

Leg de bonbons op bordjes en serveer direct.

