

Ingrediënten voor 4 personen

30 spruitjes 1 kleine sjalot 1
kleine teen knoflook 100 g
gerookte kabeljauwkuit 50 g
witbrood zonder korst sap van 1
citroen 2 el zure room 0,7 dl
koolzaadolie

Tijd: > 1 uur
Keuken: Belgisch
Soort_gerecht: Borrelhapje
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Spruitjes met tarama

Bijzonder lekker borrelhapje

Bereidingswijze

-Blancheer de spruitjes 12 minuten in kokend gezouten water. Verfris in ijswater en snij een plakje van de onderkant, zodat de spruitjes rechtop blijven staan. Halveer de spruitjes horizontaal. -Pel en snipper de sjalot. Stoof de gesnipperde sjalot 3 minuten in de microgolfoven. Pel en pers de knoflook. -Verwijder het vliesje rond de kabeljauwkuit. Hou de helft van de kuit apart en mix de andere helft fijn met het witbrood, de geperste knoflook, de gestoofde sjalot, het citroensap en de zure room. Werk de tarama af met een straaltje koolzaadolie en leng indien nodig aan met een scheutje melk. Kruid met peper en zout. Spatel de rest van de kabeljauwkuit door de tarama, schep in een spuitzak en zet 2 uur koel weg. -Spuit de tarama op de helft van de spruitjes en dek af met de andere helft. Schik de gevulde spruitjes op een schotel en serveer.