

Ingrediënten voor 2 personen

2 haringen uienchutney (zie hieronder) ¼ appel 1 tl dille zakje rucola zakje groentechips
Ingrediënten uienchutney 2 rode uien in ringen 20 gr suiker 30 ml rode wijn 30 ml rode wijnzijn scheutje olijfolie

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Nederlands
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Tartare Hollandaise van haring

Lekker haringhapje wat snel op tafel staat.

Hulpmiddelen

Mes kommetjes

Bereidingswijze

Meng alles voor de chutney zet half uurtje koel weg Maak de tartaar door de haring en appel in kleine blokjes te snijden. Snijd de dille in kleine stukjes. Doe de blokjes appel bij de blokjes haring en meng hier de dille doorheen (ga daarbij op je smaak af). opmaak: pak een kommetje of serveerbakje en leg op de bodem eerst wat rucola. Schep de tartaar in het kommetje/bakje, zodat je de rucola niet meer ziet. Schep een klein beetje uienchutney over de tartaar. Doe tot slot ook nog wat verkruimelde groentechips on top,

Serveertips

Je kunt variëren met k&k chutneys maar zorg ervoor dat je geen al te zoete varianten neemt zoals mangochutney