

Ingrediënten voor 4 personen

2 Haringen # 1 handappel # 1/2 kleine biet(of 2 tomaten) # wat veldsla # 1 hardgekookt ei # ca 6 koude aardappelen # wat uitjes en augurken uit het zuur # 3 eetlpl slaolie # 2 eetlpl azijn # peper,zout # misschien wat mayonaise.

Tijd: 20-30 min.

Smaak: Hartig

Soort_gerecht: Salade

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

haringsalade

Geen woorden voor.

Vorbereiding

Maak de haringen schoon, neem er de graat uit en was ze. Maak de sla, de biet en de appel schoon. Was ze en laat de sla uitlekken. Snijd van de biet een paar dunne plakjes af voor de garnering. Pel het ei, snijd het overlangs door de helft, bewaar hiervan ook de helft voor de garnering. Evenals wat augurken en uitjes. Snijd of hak de overige ingrediënten goed fijn en meng ze doorelkaar met olie, azijn, peper en zout.

Bereidingswijze

Leg de sla-bladen op de schotel en stapel in het midden de doorengemengde massa. Maak het dormiddel van een lepel tot een gladde "pudding". Deze kan bedekt worden met wat mayonaise. Versier de schotel met smalle reepjes biet, partjes hardgekookt ei en schijfjes augurk en wat uitjes.