

Haringtartaar met een saus van Hollandse jenever en Chapin & Landais Le Grand Saumur Brut

U zult verbaasd opkijken als u een flute met deze heerlijke, verfijnde belletjeswijn van Chapin & Landais aan de lippen zetten. Een heerlijke, frisse schuimwijn die tot de top van de Saumur (Loire, Frankrijk) behoort. Proefnotitie: 100% Cenin Blanc druif. Fijndroog van smaak, subtiel wit fruit, acacia en een beetje mineralig met mooie zuren, het geheel mousserend gepresenteerd.



Ingrediënten:

(voor 12 personen)

- 8 nieuwe haringen
- 2 bosuitjes
- 2 eetlepel fijngesneden rode uien
- 6 dl crème fraîche
- peper
- 2 eetlepels Hollandse jenever
- 12 radijsjes
- zout
- 2 kroppen sla
- 4 takjes dille

BEREIDING:

- Snijd de haringen heel fijn en meng de ui en peper naar smaak erdoor. Koel deze haringtartaar.
- Kerf de radijsjes overlangs acht keer in tot bijna onderaan en leg ze in ijskoud water; ze gaan open als een bloem.
- Was de slablaadjes en dep ze droog.
- Maak het bosuitje schoon en snijd het witte en lichtgroene deel in schuine ringetjes.
- Roer voor de saus de crème fraîche luchtig met de jenever en peper en zout naar smaak.
- Snijd 1 takje dille ragfijn en meng deze door de saus.
- Leg op bordjes steeds drie slablaadjes en zet een ringvorm in het midden. Schep de haringtartaar hierin en neem de ring voorzichtig weg.
- Leg een radijsroosje in het midden.
- Giet de saus rondom en garneer met de overgebleven dille.