

Wijnadvies: Mc Manis Chardonnay, Wijnkoperij Henri Bloem

ROLLETJES VAN HARING MET MOSTERD-ZURE ROOMSAUS

Ingrediënten:

Ingrediënten voor 4 personen

- 4 zoute haringen
 - 2 eetlepels zure room
 - 1 eetlepel (grove) mosterd
 - 1 eetlepel citroensap
 - 8 kleine blaadjes kropsla
 - 1 bakje tuinkers
 - Zout en peper
- Meng de zure room met de mosterd en het citroensap.
 - Voeg zout en peper naar smaak toe.
 - Verwijder de staarten van de haringen en besmeer elke haringfilet met een theelepel van de mosterd-zure roomsaus.
 - Leg op elke besmeerde haringfilet een blaadje sla en 1/8 van de tuinkers.
 - Rol de haringfilets losjes op en zet ze eventueel vast met een cocktailprikker.
 - Leg per persoon 2 rolletjes op een bordje.