

Haringsalade met biet en appel

Voorgerecht voor 2 personen:

- 2 zoute haringen
- 1 eetlepel appelazijn
- 3 eetlepels olijfolie extra vierge
- 1 theelepel mosterd
- zout
- versgemalen peper
- 1 gekookte biet in dunne reepjes
- 1 kleine appel geschild en in dunne reepjes
- 1 eetlepel verse munt in dunne reepjes

Bereiding

Snijd de haringen in dunne reepjes. Klop in een schaal een dressing van de appelazijn, olijfolie, mosterd en zout en peper naar smaak. Schep de biet, appel en munt erdoor. Schep de reepjes haring erdoor en laat de salade in de koelkast minstens 1 uur rusten.

Wijnadvies: Markowitsch rosé

