

Heilbot met krieltjessalade

Ingrediënten:

1 kilo krielaardappeltjes in de schil

zout

1 venkel

3 bosuitjes

75 g waterkers (of veldsla)

200 g gerookte heilbotfilet

1/2 zakje verse dille (a 15 g)

2 bakjes honing-mosterddressing (a 100 ml)

1 bekertje zure room (125 ml)

Bereiden:

Krieltjes schoonboenen, halveren en in pan met weinig water en zout in ca. 10 minuten gaar koken. Intussen venkel schoonmaken en in flinterdunne plakjes schaven. Venkelgroen fijn hakken. In pan met ruim kokend water en zout venkel in ca. 2 minuten beetgaar koken. In zeef onder koud stromend water afspoelen en goed laten uitlekken.

Bosuitjes schoonmaken en in ringetjes snijden. Waterkersblaadjes van stelen plukken. Heilbotfilet in reepjes snijden. Helft van dille fijn knippen. In schaal dressing losroeren met zure room, venkelgroen en fijngeknipte dille. Krieltjes, venkel, bosuitjes, waterkers en heilbot door dressing scheppen. Smaken minstens 30 minuten laten intrekken. Salade tussentijds nog eens voorzichtig omscheppen. Garneren met takjes dille.

Wijnadvies: Viognier G. Moulinier, Wijnkoperij Henri Bloem Amersfoort