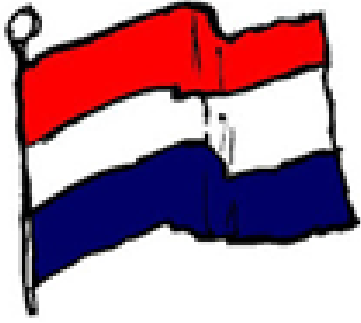


Hollandse Nieuwe



Enkele leuke recepten met haring:

Tartaar van zoute haring

Ingrediënten:

- 3 nieuwe haringen
- 1 grote zoetzure Amsterdamse ui
- Witte peper
- 1 1/2 eetlepel fijngehakte peterselie ,4 toefjes voor de garnering
- 1 eetlepel grove Zaanse mosterd
- 2 eetlepels mayonaise
- 3 eetlepels slagroom

Bereidingswijze: Van de nieuwe haring , met een scherp mes, mooie tartaar snijden. De tartaar mengen met de fijn gesneden Amsterdamse ui, een snufje witte peper en de gehakte peterselie. Luchtig mengen. De mosterd met de mayonaise en de slagroom mengen en dit samen met geroosterd bruin brood serveren bij de Haring Tartaar.

Haring salade met Appel en lente ui

Ingrediënten:

- 4 nieuwe haringen
- 2 eetlepels appelsap
- 2 eetlepels witte wijnazijn
- 1 eetlepel Franse mosterd
- Zout en peper
- Kerriepoeder
- 5 eetlepels olijfolie
- 1 bosje lente-uitjes
- 1 grote stevige appel, in blokjes gesneden
- 200 gr. gemengde salade



Bereidingswijze: Snij de haringen in niet al te kleine blokjes, verwijder eventueel aanwezige graatjes. Meng de appelsap, witte wijnazijn, Franse mosterd, kerriepoeder samen met de olijfolie in een kommetje. Voeg de gesneden appel toe. Dresseer de gemengde slasoorten op een bordje, leg hierop de gesneden haringen. Verdeel de dressing met de appel rondom de haring over de slasoorten. Garneer het geheel af met de gesneden lente-ui. Serveren met geroosterd witbrood.