

Beste kookvrienden,

De Hollandse Nieuwe (ook maatjesharing) is deze maand weer van de partij. Het recept dat volgt is een deugddoende maaltijd bij het heerlijke weer van juni.

Tartaar van maatjes met boontjes, sjalot en appel



Ingrediënten: Voor 2 personen als maaltijd of voor 4 personen als voorgerecht.

100 g boontjes
1 sjalot
1 kleine grannysmithappel
1,5 el mierikswortel
1 dl room
peper en zout
4 maatjesharingen + dille om te versieren (facultatief)

Bereidingswijze:

Gaar de boontjes in licht gezouten kokend water. Laat nadien schrikken onder koud stromend water en afkoelen. Snij in stukjes van 2 cm. Snij de sjalot en de appel in fijne blokjes.

Meng de mierikswortel met de room, kruid licht met peper en zout. Snij de maatjesharingen in blokjes. Meng met de boontjes, sjalot en appel, schik met behulp van een metalen ring op 4 borden en werk af met dille. Lepel de mierikswortelroom rond de tartaar.

Drink hier een ijskoude jonge jenever bij.

Smakelijk
Thierry