

Beste kookvrienden,

In juni zijn de eerste “Hollandse maatjes” te koop.

Een gezegde van onze noorderburen luidt: “Haring in het land, dokter aan de kant.”

Ik kan er dan ook niet aan weerstaan om jullie een heerlijk entree receptje te geven.

Ik koop uiteraard nieuwe Hollandse maatjes die veel vettiger zijn dan de klassieke Noorse maatjes.

Maatjesharing met komkommersalsa.

Ingrediënten voor 4 personen

- 4 maatjesharingen
- 1 komkommer
- 4 piquillopaprika's
Dit zijn kleine, schoongemaakte en boven houtvuur geroosterde en ontvelde paprika's die nadien opgelegd worden in olijfolie. Je vind ze in glasverpakking in Delhaize bij de Spaanse ingrediënten. Ook heel lekker om zo te eten als tappa met wat zeezoutkorrels en wat gemalen peper.
- 2 sjalotten
- 1 citroen of limoen + de zeste van deze citrusvruchten
- 1 dl verfijnde olijfolie
- Een paar druppels tabasco
- 5 gr rietsuiker

Bereiding:

- Snij de komkommer overlans en haal er met behulp van een koffielepel de zaadlijst uit. Verdeel nadien in kleine blokjes evenals de sjalotten en de piquillo's en besprenkel het geheel met het sap van de citroen of limoen.
- Besprenkel met olijfolie, een paar druppels tabasco en bestrooi met de rietsuiker. Voeg op het einde de limoenzeste erdoor.
- Haat het geheel 20 minuten marinieren
- Leg nadien op elk bord wat komkommersalsa met hierop enkele stukjes maatjesfilet.

Drink hierbij een klein glaasje gekoelde graanjenever.

Laat het jullie smaken.

Thierry

Voor vragen over gerechten kan u mij steeds mailen op thierry.dewallef@skynet.be

