

hotel zonder kamers



Makreelsalade met venkel en lauwarme dressing van vintage soja

(voor 4 personen)

Makreelsalade:

INGREDIËNTEN: **4 st** makreel / **3 st** venkel / **3 st** radijs / **200 g** paddenstoelenkruim / **4 dl** hangop / sla / zout / peper

BEREIDING: Fileer de makreel • snijd de venkel ragfijn • schaf de radijs in dunne plakjes • was de sla.

Dressing:

INGREDIËNTEN: **1 dl** vintage sojasaus / peper / zout / **0,2 dl** yuzu / **4 dl** **MAGGI Liquide Visfond** / **1 st** sjalot / platte peterselie

BEREIDING: Verwarm de visfond • snijd de sjalot fijn • hak de peterselie • voeg de soja en yuzu toe.

SERVEREN: Leg de makreel in de lauwarme dressing • bouw de salade op met de venkel, radijs, makreel en sla • spuit dopjes van de hangop • strooi wat paddenstoelenkruim over het gerecht.



Na mise en place 30 seconden samenstellen.

