



LAUWARME AARDAPPELSALADE MET GEROOKTE WITVIS

NODIG VOOR 4 PERSONEN:

**400 G GEROOKTE VIS (CLARESSE)
400 G KRIELAARDAPPELEN
2 EETLEPELS MAYONAISE
1 EETLEPEL GESNIJPERDE BIESLOOK
2 DL KIPPENBOUILLON
2 EETLEPELS KRUIDENKAAS
1/2 BUSSEL WATERKERS
PEPER EN ZOUT
JONGE SLA EN KRUIDEN OM AF TE WERKEN**

ZO MAAKT U HET:

- 1.** Kook de krielaardappelen in gezouten water. Laat afkoelen en halveer. Meng hieronder de mayonaise en gesnipperde bieslook. Kruid met peper en zout.
- 2.** Mix voor de saus kippenbouillon, kruidenkaas en waterkers.
- 3.** Snijd de vis in stukken ter grootte van de aardappelen. Verdeel over diepe borden en lepel hierrond een beetje van de saus. Werk af met verse kruiden en jonge sla.



TOAST MET GEROOKTE WITVIS EN OLIJVENMAYONAISE

NODIG VOOR 4 PERSONEN:

**300 G GEROOKTE WITVIS (CLARESSE)
2 SJALOTJES
1 EETLEPEL FIJNE SUIKER
2 EETLEPELS AZIJN
3 EETLEPELS OLIJFOLIE
2 SNEDEN WITBROOD
4 EETLEPELS MAYONAISE
2 EETLEPELS ONTPITTE ZWARTE OLIJVEN
1 EETLEPEL KAPPERTJES
ENKELE BLAADJES RUCOLA
PEPER VAN DE MOLEN**

ZO MAAKT U HET:

- 1.** Snijd uit het brood vier lange rechthoeken en bak deze krokant aan beide zijden in 2 eetlepels olijfolie.
- 2.** Snipper de sjalotjes en fruit deze in een eetlepel olijfolie. Bestrooi met de suiker en blus met de azijn. Kook in tot al het vocht opgenomen is.
- 3.** Mix voor de saus de mayonaise met de olijven.
- 4.** Besmeer de toasts met de compote van sjalot. Snijd de vis in plakjes en leg deze op de toast. Bestrooi met enkele kappertjes en werk af met enkele blaadjes rucola. Serveer met een streepje olijvenmayonaise.