

## 8. Taugé haring salade met appel



### Ingrediënten voor 2 personen

200 gram taugé	sap van 1 citroen
4 haringen	2 sjalotjes, fijngesneden
2 eetlepel appelderazijn	peterselie fijngesneden
2 theelepels grove mosterd	zout
4 eetlepels olijfolie extra vierge	peper
2 appels, zoetzuur, in dunne partjes gesneden	Brood naar keuze

### Bereiding

Water koken. Taugé 45 seconde koken. Direct afspoelen met koud water. In vergiet uit laten lekken. Partjes appel besprenkelen met citroen. Van 2 haringen de staart verwijderen in in smalle reepjes snijden. Azijn en mosterd tot een glad mengsel kloppen. Daarna olie toevoegen en ook er doorheen kloppen. Op smaak maken met zout en peper. Door dressing taugé, sjalotjes, reepjes haring en appel scheppen. Garneren met de fijn gesneden peterselie en een hele haring.

Lekker met brood.

Marianne Scholten