



Gerookte makreelsalade

met dillekrieltjes en citroensaus



20-30min



2 personen

Soms heb je ook op de wat koelere dagen zin om van een lekker frisse salade te genieten. Vandaag zet je er een op tafel die net zo mooi oogt als een schilderij. Je maakt de salade van gerookte makreel, knapperige radijs, bleekselderij en een citrusdressing met mayonaise. Serveer de dillekrieltjes in de witlofschuitjes en top ze met de overheerlijke salade. Een feest voor het oog en de mond!

Wat je van ons krijgt

- 500g krieltjes
- 2 stengels bleekselderij ⁹
- 1 bosje radijsjes
- 10g verse dille
- 1 citroen
- 2x witlof
- 1x gerookte makreel ⁴
- 2 zakjes mayonaise ^{3,6,9,10}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- azijn
- olijfolie
- suiker

Kookgerei

- oven
- bakplaat

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

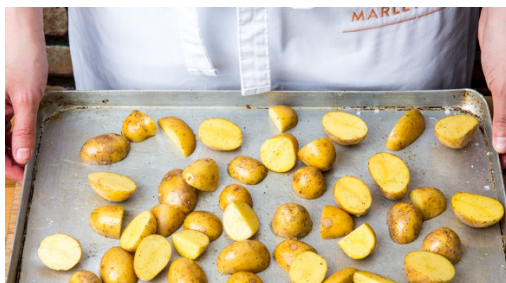
Deze vis kan graten bevatten. Je kunt ze het beste met een pincet of een tangetje verwijderen.

Allergenen

eieren (3), vis (4), soja (6), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 793.0kcal, vet 53.6g, eiwit 23.3g, koolhydraten 47.4g



1. Krieltjes roosteren

Verwarm de oven voor op 220°C. Boen de **krieltjes** goed schoon en snijd ze doormidden. Verdeel de **krieltjes** over een bakplaat en hussel ze om met 1-2el olijfolie, 1/4tl zout en een snuf peper. Bak de **krieltjes** in 20-25min goudbruin en gaar in de oven. Schep halverwege om.



4. Salade maken

Meng de **makreel** in een kom met de **reepjes witlof**, **bleekselderij**, **radijsjes** en de **mayonaisedressing**.



2. Ingrediënten voorbereiden

Snijd de **bleekselderij** schuin in dunne plakjes. Verwijder het groen en snijd de **radijsjes** in dunne plakjes. Hak de **dille** zonder hardere steeltjes grof. Pers de **citroen** uit. Pluk de **buitenste bladeren** en snijd het **binnenste van de kropjes witlof** in reepjes. Verwijder de huid en scheur de **gerookte makreel** in hapklare stukken (**zie kooktip, links**).



5. Dillekrieltjes maken

Neem de bakplaat uit de oven en hussel de **krieltjes** om met de **dille**.



3. Dressings maken

Meng de **mayonaise** met **2el citroensap** en een snufje zout en peper. Maak een **2e dressing** van **1-2tl citroensap**, 2el olijfolie, 1el azijn (bij voorkeur witte wijn) en een snuf zout, peper en suiker.



6. Serveren

Verdeel de **witlofbladeren** over de borden en vul ze met de **dillekrieltjes**. Besprenkel met de **citroendressing** en verdeel de **makreelsalade** erover.