



Frisse gerookte makreelsalade

met dille-krieltjes 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 citroenige dressing met mayonaise. Serveer de gebakken dillekrieltjes in de witlofschuitjes en top ze met de overheerlijke salade. Een feest voor het oog e...

Wat je van ons krijgt

- gerookte makreel ⁴
- radijsjes
- witlof
- krieltjes
- Zaanse mayonaise ^{3,10}
- citroen
- verse dille
- bleekselderij ⁹

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- bakplaat met bakpapier
- oven

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

Kooktip

Deze vis kan graten bevatten. Deze kun het beste met een pincet of een tangetje verwijderen.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 872kcal, vet 3.3g, koolhydraten 46.8g, eiwit 22.7g



1. Krieltjes roosteren

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



4. Salade maken

Meng de **gerookte makreel**, **gehakte witlof**, **bleekselderij**, en **radijsjes** met de **mayonaisesaus** in een grote kom.



2. Ingrediënten voorbereiden

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



5. Dillekrieltjes maken

Neem de bakplaat uit de oven zodra de **krieltjes** gaar zijn en hussel de **krieltjes** om met de **gehakte dille**.



3. Dressings maken

Roer de **mayonaise** met **2el citroensap** en zout en peper los. Maak een snelle **dressing** voor de **salade** van 2el olijfolie, **1-2tl citroensap**, 1el azijn (bij voorkeur witte wijn), een snuf zout, peper en suiker.



6. Borden opmaken

Verdeel de **witlofbladeren** over de borden en schep de **dillekrieltjes** erop. Besprenkel met de **citroendressing** en verdeel de **makreelsalade** erover.