



Wintersalade met spruitjes, makreel en groene kruiden

2 personen

🕒 20 + 120 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 200 g spruitjes (gehalveerd, panklaar)
- 🍷 ½ rode ui (in dunne halve ringen)
- 🍷 200 g gerookte makreelfilets
- 🍷 handje verse gemengde kruiden
- 🍷 ½ citroen (in partjes)

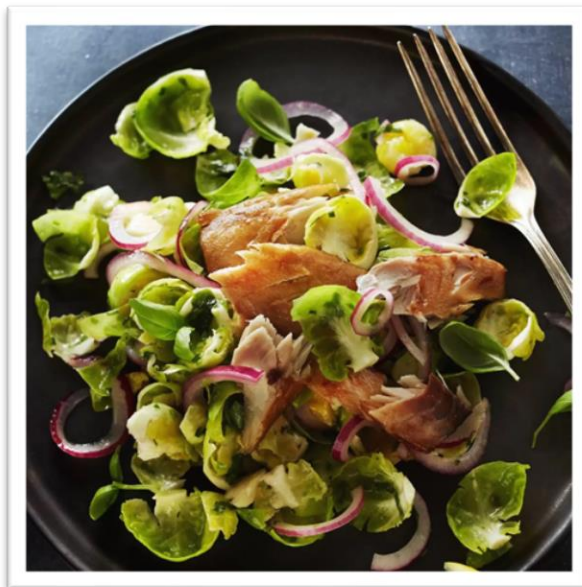
voor de dressing

- 🍷 ½ el citroensap
- 🍷 ½ el (witte) balsamico azijn
- 🍷 mespuntje mosterd
- 🍷 ½ tl honing
- 🍷 2 el olijfolie extra vergine

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de kern uit de spruitjes zodat de blaadjes een beetje uit elkaar vallen.
2. Meng de spruiten en ui in een schaal.
3. Klop de ingrediënten voor de dressing door elkaar en breng op smaak met zout en peper.
4. Schep de dressing door de spruiten.
5. Dek af en laat circa 2 uur rusten in de koelkast.
6. Verwarm de oven voor op 160°C.
7. Dek de makreelfilet af met aluminiumfolie en verwarm circa 10 minuten in de oven.
8. Schep vlak voor het serveren de kruiden door de salade en breng op smaak met zout en peper.
9. Verdeel de makreel in 4 stukken en serveer bij de salade.
10. Garneer met wat kruiden en een partje citroen.

TIP: Je kunt de makreel eventueel ook koud bij de salade eten.



Recept: [Boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)