



Amuse van haring en radijs

🕒 20 minuten

4 personen

DIT HEB JE NODIG:

- ★ 1½ zoute haring (in smalle reepjes)
- ★ 4 radijsjes (in dunne reepjes)
- ★ ¾ lente-/bosui (in lange repen)
- ★ 85 ml crème fraîche of demi crème fraîche
- ★ 1½ tl geraspte mierikswortel (potje)

ZO MAAK JE HET:

1. Maak stapeltjes van de haring, de radijsjes en de bosui.
2. Meng de crème fraîche met de mierikswortel en verdeel deze crème over de stapeltjes.
3. Garneer eventueel met groene kruiden.

Tip: Vervang mierikswortel door geraspte rettich of radijs en leg reepjes augurk op de haring.

Bron: boodschappen.nl

