



Dip van makreel met appel

8 personen

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ★ 200 g makreelfilet, gerookt, zonder vel
- ★ 125 ml crème fraîche
- ★ 1 sjalotje, fijngesnipperd
- ★ 2 á 3 tl kappertje, fijn gesneden
- ★ 1 groene appel
- ★ 2 takjes dille fijngesneden
- ★ zout en peper

ZO MAAK JE HET:

1. Prak met een vork de gerookte makreelfilet grof met de crème fraîche.
2. Schep het sjalotje, de kappertjes, de appel in blokjes en de fijngesneden dille door.
3. Breng op smaak met zout en peper.

Tip: Lekker met zuurdesemcroutons of speltoast.

Bron: deliciousmagazine.nl

