

BORRELPLANK Makreeldip met appel



1 PORTIE = 4 PERSONEN

🕒 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍲 200 g gerookte makreelfilet, zonder vel
- 🍲 125 ml crème fraîche
- 🍲 1 fijngesnipperd sjalotje
- 🍲 2-3 tl fijngesneden kappertjes
- 🍲 1 groene appel, in blokjes
- 🍲 2 takjes dille, fijngesneden door
- 🍲 zout en peper
- 🍲 zuurdesemcroutons of spelttoast.

MATERIAAL: kommetje, plat bord

ZO MAAK JE HET:

1. Prak met een vork 200 g gerookte makreelfilet zonder vel grof met 125 ml crème fraîche.
2. Schep er 1 fijngesnipperd sjalotje, 2-3 tl fijngesneden kappertjes, 1 groene appel in blokjes en 2 takjes fijngesneden dille door.
3. Breng op smaak met zout en peper.
4. Serveer met zuurdesemcroutons of spelttoast.

Eet smakelijk!

TIP: Vervang de makreel door gerookte forel of haring.

BRON: deliciousmagazine.nl

