

# Cocktail van gerookte makreel

---

Voor 4 personen

## Voor de dressing:

3 el karnemelk

2 el mayonaise

½ el geraspte verse mierikswortel of 1 el mierikswortel uit een potje

2-3 el fijngehakte bieslook

2 el olijfolie extra vergine

peper en zout

## Voor de cocktail:

100 gram rucola

2 kropjes little gem (of baby romainesla), zeer fijn gesneden

1 granny smith appel, in dunne reepjes

sap van halve citroen

2 gerookte makreelfilets

## Bereiden:

Klop de dressing door alle ingrediënten ervoor goed te mengen, en klop op het laatst de olijfolie er in een dunne straal doorheen. Breng de dressing op smaak met zout en peper. Zet weg tot gebruik.

Meng de rucola met de reepjes little gem. Besprenkel de reepjes appel met het citroensap. Pluk het visvlees van de makreelfilets en schep alles door elkaar.

Schep de dressing erover en serveer direct in 4 mooie coupes.

Serveer er toast bij.