



Canneloni van Maatjesharingsalade

Benodigdheden: Jelly van 7 dl. rode bietensap, 8 gram Kappa (agar-agar), mespunt zout.

Vulling van 2 grote gekookte bonken, 1 appel, 1 ui, 2 rijpe avocado's, 4 maatjes haring, ½ bos gehakte bieslook, 3 eetlepels mayonaise. Spuitzak.

Garnering van 1 frisée, 2 takjes dille. Eén doosje Fries roggebrood, roomboter, 6 maatjes haringen, takje dille. **Kleine spuitzak.**

Saus van 200 cc Crème Fraîche, 1 avocado, sap van een ½ citroen, zout/peper.

Werkwijze: **Rode bietensap** met 8 gram Kappa en zout koken. **Flinterdun storten** op een plaat of schaal, **op laten stijven** en dan **koud zetten**.

Salade maken door alles in een fijne brunoise snijden en aanmaken met gesneden bieslook en mayonaise. **Koud zetten**.

Saus: Avocado pureren met de Crème Fraîche, citroensap en smaakstoffen.

Zes haringen in gelijke stukken snijden. **Fries roggebrood** insmeren met boter, verdelen in zes gelijke stukken (2 p.p.) en beleggen met de maatjesharing.

Garneren met een takje gele frisée.

Spuitzak vullen met de **salade** en mooie banen op de **Jelly** spuiten.

Strak oprollen, afsnijden en verdelen in twee mooie stukken p.p.

Opmaak: Twee stuks **Canneloni** op het bord leggen met als garnering een **puntje saus** bovenop de **Jelly** en een **takje dille**. Een eetlepel saus ernaast leggen en twee stuks Fries roggebrood. **Afmaken** met fris   en takje bieslook.

Wijnsuggestie:



Seixoso, o tal vinho da Lixa 2014 (Portugal)

Wijnhuis Quinta da Lixa. Kleur: Bleekgeel. Druif: Arinto, Loureiro en Trajadura.

Smaak: Een fijne, elegante en verfrissende ietwat mousserend wijn met een mooie diepgang. Een wijn om verliefd op te worden! Smaakindeling: Wit fris & fruitig. Drink moment: Een geweldige terraswijn mar ook prachtig bij gestoomde vis en pasta gerechten.