



ingrediënten (4 personen)

- 2 gefileerde zoute haringen
- 2 dl melk
- 50 gram zoetzure bietjes uit glas
- 1 eetlepel geraspte mierikswortel
- 2 eetlepel aquavit of jonge jenever
- 2 bekertjes Bulgaarse yoghurt of 250 gram room kwark
- peper uit de molen of tabasco
- zout

Bereiden

Snijd de bietjes met een mes heel fijn, roer hier de mierikswortel en de aquavit of jonge jenever door. Klop de yoghurt glad en roer die door het bietjes mengsel, voeg hieraan naar smaak zout en peper of tabasco toe. Neem de haring filets uit de melk en dep ze droog met keukenpapier. Rol een augurk in elke haring filets en leg de rolletjes naast elkaar op een schaal. Leg op elke rolletje een schepje bietjes. Schenk de saus er over en serveer het gerecht zo koel mogelijk.