



ingrediënten (voor 4 a 5 personen)

- 4 zure haringen
- 1 uitje
- 1 handappel
- 1 eetlepel citroensap
- 1.1/2 dl zure room
- zout
- witte peper

Bereiding

Laat de haringen goed uitlekken. Snijd ze in de lengte door en daarna elke helft in 4 stukjes. Verdeel de stukjes over een schotel. Snijd de ui in ringen, overgiet deze met kokend water en laat 1 minuut zo staan en laat daarna de uienringen goed uitlekken. Snijd de appel in dunne schijfjes, verwijder de pitten. Sprenkel er wat citroensap over. Houd een paar schijfjes apart voor de garnering. Meng de rest van de appel door de uienringen en de room en voeg 1 theelepel citroensap toe. Doe er peper en zout naar smaak bij. Schep de saus over de stukjes haring en garneer met plakjes appel. U kunt ook yoghurt gebruiken in plaats van zure room.