



Ingrediënten (4 personen)

- 2 gerookte haring filets
- 2-3 eetlepels citroensap
- 1/4 liter Yoghurt
- 2 eierdooiers
- goudgele mosterd
- suiker
- peper uit de molen
- zout, worcestersaus
- 2 gepelde tomaten zonder zaad
- 3-4 eetlepels fijngehakte peterselie

Bereiden

Was de filets, dep ze droog met keukenpapier en snijd de filets in stukjes van 3/4 centimeter. Besprenkel deze met het citroensap. Klop de yoghurt glad met de eierdooiers, een flinke mespunt of meer mosterd en naar smaak wat suiker, peper, zout en worcestersaus. Roer er vervolgens de haring door. Snijd de stukken tomaat wat kleiner en schep die door de stukjes haring. Verdeeld dit mengsel over vier coupes of schaaltes, giet daar de saus in en garneer de cocktails met peterselie.