

ingrediënten (voor 4 personen)



Voor de Saus

- 1 eetlepel mosterd
- 1 eetlepel suiker
- 1 eetlepel citroensap
- de geraspte schil van de citroen
- 4 eetlepels wijnazijn
- 1 uitje
- cayennepeper
- zout en dille
- tabasco.

Voor de salade

- 350 g gekookte witvis
- 100 gram gepelde garnalen
- 100 gram doperwtjes
- 2 in plakjes gesneden eieren
- 1 in blokjes gesneden biet
- 1 krop IJsbergsla

Voor de garnering

- Schijfjes komkommer
- een paar garnalen.

Bereiding

Maak de saus door alle ingrediënten in een kom goed door elkaar te roeren. De uit moet eerst heel fijn gesnipperd worden en daarna nog eens fijngestampt. Alleen het vocht van de ui wordt gebruikt voor de saus. Maak met een vork kleine stukjes van de vis. Niet prakken !! Vermeng de vis met de garnalen en roer de saus erdoor. Voeg de doperwtjes toe, de blokjes biet en het ei.

Schep alles netjes op een bed van verse IJsbergsla en garneer met ongeschilde komkommer en de garnalen.