

ingrediënten (4 personen)



- 75 tot 100 gr. gerookte hom of kuit van kabeljauw.
- 3 verkruimelde witte boterhammen zonder korst
- 4 eetlepels olijfolie
- 2 eetlepels citroensap
- zout
- 1 middelgrote gesnipperde ui
- 4 eetlepels gehakte peterselie
- ansjovis pasta uit een tube

Bereiding

Doe de gerookt Hom of Kuit in een kom en doe daar de broodkruimels bij. Roer beide ingrediënten met een houten lepel door elkaar en maak ze daarna fijn met een mixer. Klop door deze puree druppelsgewijze eerst de olie, dan het citroensap en ten slot voorzichtig 1/4 tot 1 eetlepel lauwwarm water. Voeg naar smaak peper en zout toe. Roer de gesnipperde ui en de peterselie door de puree of serveer de puree en de ui met peterselie apart op twee schotels. Garneer de puree met de ansjovis pasta of gebruik groene of zwarte olijven.

Heerlijk op een geroosterde boterham of stok broodjes.