

Frisse makreelrolletjes in komkommerlinten

Datum: 17-09-2012
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Jan Vercoulen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Makreel:
- 2 gerookte makrelen
- 16 eetl. zure room
- 2 eetl. kappertjes
- 2 komkommers
- 2 little gem *
- 48 takjes rucola

Groentesalade:
- 12 bospeentjes
- 300 g peultjes
- 24 ovale mini tomaten
- 4 tl honing

Dressing:
- 4 theel. groene kruidenmosterd
- 100 ml witte wijnazijn
- 320 ml olijfolie extra vierge
- 4 theel. honing

Bereidingswijze:

Groentesalade:
Schil en halveer de bospeentjes in de lengte. Blancheer ze in circa 2 minuten beetgaar. Spoel direct koud en laat uitlekken. Rang de peultjes en blancheer ze op dezelfde manier als de worteltjes. Maak met een klein mes een kruisje bij de steelaanzet van de tomaten. Dompel ze 10 seconden in kokend water en schep ze vanuit de pan direct in ijswater. Verwijder het velletje.

Dressing:
Roer de mosterd los met azijn en zeezout naar smaak. Voeg de olie langzaam, druppelend en onder voortdurend roeren met de garde, toe tot de dressing is gebonden. Voeg honing toe en roer kort door elkaar.

Makreel:
Maak de makreel schoon zodat alle graten en stukjes huid verwijderd zijn. Meng het visvlees met de zure room tot een smeuïge mengsel. Spoel de kappertjes af onder de kraan en meng deze erdoorheen.

Afmaken:
Schil de komkommer met een dunschiller. Snijd met de dunschiller lange linten van de komkommer. Leg twee of drie komkommerlinten dakpansgewijs op elkaar. Snijd een stukje van de onderkant van de little gem en maak de blaadjes los van elkaar. Schep een eetlepel makreel aan het begin van het komkommerlint, leg er een blaadje little gem en 2 takjes rucola op en rol strak op. Meng bospeen en peultjes met elkaar en breng op smaak met 4 eetlepels dressing. Verhit een scheutje olie in een

(antiaanbak) koekenpan en bak de tomaatjes circa 1 minuut tot ze warm zijn.

Opmaak bord:
Zet drie komkommer-makreelrolletjes op het bord. Verdeel de groente en de tomaatjes tussen de komkommerrolletjes. Serveer er nog wat dressing bij.

*** Little Gem:**
Little Gem is een kleine gekropte Romeinse sla met gekrulde blaadjes. Het wordt gezien als de grote vervanger van IJsbergsla, met als voordelen dat het veel smaakvoller is en daarnaast veel langer houdbaar. Deze groente is verkrijgbaar in de periode mei tot en met oktober.