

Ingrediënten:

200	g	Rettich zwart
4	st	bosuien
8	st	augurken
4	st	gerookte forel
10	tl	mierikswortel
400	g	griekse yoghurt
2	st	citroen
		zout en peper
20	st	Aardappel
2	snuf	rietsuiker

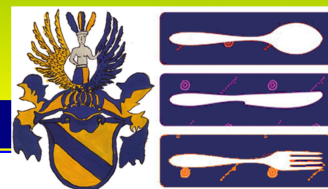
MeP

- Aardappel even schoonwassen, niet schillen
- Rettich in brunoise
- bosuien in fijne rondjes
- Augurken uit het glas en in een zeef in brunoise snijden
- forelilets huid verwijderen en in kleine blokjes snijden
- Mierikswortel ongeveer 2 cm schillen en fijn raspen

Bereiding

werktijd: ca. 20 Min. /

- zet de aardappelen ongeschild met gezouten koud water op het vuur
- Mierikswortel met griekse yoghurt en citroensap mengen.
- Op smaak brengen met zout, peper en suiker
- Meng de forel in het mengsel
- Voeg de augurken aan toe
- Voeg de radijzen aan toe



- *Meng alles goed door elkaar*
- *Halveer de aardappelen en zet op een klein bord*
- *Zet boven op de aardappel een klets van het tartaar*
- *Decoreer met bosuienrondjes*