

GEROOKTE HEILBOT met KNOLSELDER, zeekraal EN TOMATENVINAIGRETTE



Ingrediënten voor 32 hapjes:

- 10 tomaten, emonderen in blokjes
- 1/2 knolselder, in blokjes
- 600 gr gerookte heilbot, in kleine stukken gesneden
- 1 doosje zeekraal
- takjes dille
- blaadjes basilicum
- sap van 2 limoen
- 2 el mosterd
- Notenolie / basilicumolie/truffelolie (combineren of naar keuze)
- balsamico
- peper & fleur de sel

Bereiding:

- Kruid de blokjes knolselder met peper en zout. Verhit wat olijfolie in een pan en bak de blokjes beetgaar.
- Blancheer de zeekraal in kokend water gedurende 1 minuut. Giet af en spoel met koud water. Versnipper en bak deze kort mee met de knolselder.
- Maak een dressing: doe de mosterd in een mengkommetje, daarbij de olie, fijngehakte dille en basilicum en het sap de limoen. Goed mengen en de tomatenblokjes door de vinaigrette doen.
- Doe de blokjes knolselder met zeekraal in een glaasje. Leg daarop de plakjes gerookte heilbot. Werk af met de dressing.

Jurgen Bossuyt