

VIS VAN DE MAAND JUNI

Tapasspiesje van haring, komkommer en radijs



Tapasspiesje van haring, komkommer en radijs

AMUSEGERECHT • 4 PERSONEN • 0-20 MINUTEN

Ingrediënten

- 2 haringen, schoongemaakt
- 1/4 komkommer
- 16 kleine radijsjes
- 32 blaadjes verse basilicum
- 1 eetlepel (rijst)olie
- 1 eetlepel milde kerriepoeder
- 100 ml Griekse yoghurt
- 16 tapasspiesjes



Bereiding

Maak de haringfilets los van elkaar. Snijd elke filet in 8 blokjes. Halveer de komkommer in de lengte en schraap de zaadjes eruit. Snijd de helften in 16 mooie boogjes en halveer deze. Steek aan elk spiesje een boogje komkommer, een basilicumblaadje, een blokje haring, een radijsje en weer een blokje haring, basilicumblaadje en een boogje komkommer.

Verwarm in een steelpan de olie met kerriepoeder tot het gaat geuren. Roer de yoghurt erdoor en breng het sausje op smaak met wat zout. Schep in elk glaasje een volle lepel van de kerriesaus en zet er twee haringspiesjes in.



Kijk voor meer inspiratie op
www.verrasjesmaakmetvis.nl