

Tartaar van zoute haring met lente-ui

Aantal personen: 4

2 zoute haringen

2 lente-uitjes

1 handvol dille

20 sperzie boontjes.

Kokosolie

Peper en zout naar smaak

Kook de boontjes in weinig water met een beetje kokosolie en wat peper en zout. Schraap de haringen schoon met de achterkant van een mes en snijd ze in kleine stukjes. Hak de lente-uitjes en de dille fijn. Houd enkele plukjes dille apart voor de garnering. Giet de boontjes af en laat ze afkoelen onder koud stromend water. Dep ze droog en snijd ze in kleine stukjes. Meng alles goed onder elkaar. Zet een keukenring op de borden en vul met het mengsel, druk goed aan en verwijder de ring. Garneer met de achtergehouden dille.

