

Hartig hapje met gerookte makreel

door: Yvonne van Houtum

Voor 24 hapjes

Ingrediënten

- 1 blikje gerookte makreel
- 3 plakken roggebrood
- 1 eetlepel mayonaise
- 1 flinke theelepel mosterd
- 1 a 2 stengels bleekselderij
- Sap van een mandarijn
- 1 theelepel verse tijm
- peper en zout

Bereidingswijze

Trek het blikje makreel open, giet de olie eraf en prak de vis wat uit elkaar met een vork. Of maak het met verse gerookte makreel.

Meng in een kom de makreel met de mayonaise, mosterd en de tijm.

Snijd de bleekselderij in dunne maantjes, voeg samen met het mandarijnsap toe aan de makreel en breng op smaak met zout en peper.

Snijd van 3 plakken roggebrood kleine partjes (per plak 8 gelijke stukjes) en verdeel hierover de gerookte makreel salade.

Deze hartige hapjes met gerookte makreel komen het best tot hun recht bij bockbieren met een geroosterd of gerookt karakter, zoals Kompaan Bock's 6,8% of Duits & Lauret Houtgerijpte Rook Dubbelbock 7,5%.

Tip! De gerookte makreel-salade kun je prima een dag van te voren bereiden.

Notities:



Kompaan Bocks

Bock | 6,8% | Nederland

Duits & Lauret Houtgerijpte Rook Dubbelbock

Bock | 7,5% | Nederland

Geen 18, geen alcohol