



Exclusieve kooklessen en workshops



Salade met verse makreel, venkel en sinaasappel mayonaise

4 verse makrelen
1 dl aceto Balsamico azijn
1 dl olijfolie
2 stronken venkel
Zeezout
Peper uit de molen

Makreel

Haal de filets van de makreel af, en maak deze schoon.

Leg de makreel op een ovenschaal met bakpapier met de velzijde naar boven.
Giet hier een beetje olijfolie en Balsamico azijn op en bestrooi met peper en zeezout.

Venkel chips

Maak van 1 stronk venkel chips, deze op de mandoline fijn raspen. Licht door de bloem halen, afkloppen en kort frituren

Venkel salade

2 dl jus d'orange
40 gr suiker
1 dl olijfolie
Peper en zout naar smaak

Breng de jus aan de kook met de suiker, en laat deze meteen terug koelen.

Rasp de venkel ragfijn, en maak deze aan met olijfolie en de jus, breng ook de salade op smaak met peper en zout.

Schuif de makreelfilets ongeveer 2 minuten in de oven, controleren op gaarheid en van het geheel een mooi voorgerecht maken.

Sinaasappel mayonaise

Maak mayonaise op basis van 1 eidooier, voeg een eetlepel sinaasappel olie extra toe.

Maak van het bovenstaand geheel een lekkere mayonaise en verwerk deze door in dopjes te spuiten bij de makreel.