Gebeitste koningsmakreel met rode bieten

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Rusttijd	3 Hrs
Gaartijd	5 Mins
Porties	4

Bereiding

200 g rode bieten, rauw

10 g mierikswortel, vers

4 takjes dille

150 g suiker

250 g zeezout, grof

500 g koningsmakreel, zonder huid en graten

De rode bieten schillen en grof raspen. De dille fijn hakken.

Zout, suiker en dille met elkaar mengen. De koningsmakreel aan beide kanten met mierikswortel inwrijven.

De helft van het zoutmengsel op de bodem van de porseleinen vorm strooien.

De helft van de rode bieten over het zout verdelen en de vis hierop leggen. De andere helft van de rode bieten en de rest van het zoutmengsel over de vis verdelen.

Alles met vershoudfolie afdekken en gedurende 3 uur in de koelkast laten intrekken.

Het zout en de rode bieten van de koningsmakreel verwijderen, de makreel kort wassen en in fijne stukken snijden.

250 g snijsla, bijv. Mesclun

De koningsmakreel op borden aanrichten en met de sla garneren.

Accessoires

Porseleinen vorm ½ GN, hoogte 65 mm

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019