

## Amuse van krieltjes met haring

*Bereidingstijd:* 20 minuten (excl. afkoeltijd)

*Recept voor:* 6 personen

*Soort gerecht:* Amuse

### **Ingrediënten:**

24 panklare krieltjes

2 haringen

3 el olijfolie

1 el citroensap

2 tl vloeibare honing

1 sjalotje

15 g verse dille

Peper (versgemalen)

Zout

### *Hulpmiddelen*

Cocktailprikkers

### **Bereidingswijze:**

De krieltjes onder koud stromend water afspoelen en in een pan met weinig water in ca. 5 minuten beetgaar koken.

Intussen in een kom olie, citroensap en honing door elkaar kloppen. De sjalotje heel fijn snipperen en er door heen roeren. Van de dille 2 takjes bewaren voor garnering, de rest boven de marinade fijn knippen. Je kunt het nog op smaak brengen met zout en peper. Vervolgens giet je de krieltjes af, leg je ze in een schaal en schep je de marinade er door heen. Dit laten afkoelen.

De haringfilets van de staartjes lossnijden en elke filet in 6 stukjes snijden. De afgekoelde krieltjes halveren. Aan de prikkers achtereenvolgens onderste helft van krieltje, stukje haring met takje dille en bovenste helft van krieltje steken.