






FRESH!
VERSMARKT LEIDENHAGE



INGREDIËNTEN

1 hele gerookte makreel
1 limoen
100 gr kappertjes
1/2 rode ui
2 el yoghurt (Turks / Grieks)
2 el mayonaise
35 gr waterkers
1 Turks brood
Scheutje olijfolie

GEROOKTE MAKREELTAPENADE OP TURKS BROOD

 **Voorgerecht**
 **4 personen**
 **20 minuten**

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Fileer de makreel.
3. Snijd het Turks brood in plakken en besprenkel met wat olijfolie. Doe het brood in de oven voor 10 minuten.
4. Rasp de limoen. Hak met een mes de kappertjes fijn. Snijd de ui fijn.
5. Meng in een kom de vis, kappertjes, ui en het raspel van de limoen. Voeg de mayonaise en yoghurt toe. Breng op smaak met zout, peper en eventueel wat limoensap.
6. Smeer de tapenade gul op de plakken Turks brood. Leg er een beetje waterkers op en serveer.