

Gebakken Hollandse nieuwe

(naar een recept van patron cuisinier Ron Blaauw)

Benodigdheden:

- 50 gr. bloem
- 1 citroen
- ½ dl witte wijn
- 4 haringen (schoon)
- 10 gr gehakte kappertjes
- ½ bosje gehakte peterselie
- 300 gr. aardappel in blokjes
- 200 gr. gezouten boter
- 1 teentje knoflook
- peper & zout (naar smaak)
- 50 gr. gedroogde tomaat, klein gesneden

Bereiding:

- de haringen van staart ontdoen en bloemen
- voor de aardappeltjes boter smelten
- de blokjes samen met de knoflook goudbruin bakken en op het laatst de gedroogde tomaat en peper & zout naar smaak toevoegen
- de haringen om en om in boter bakken
- afblussen met wat witte wijn en citroensap
- dan de gehakte kappertjes en peterselie toevoegen
- de haringen op de aardappeltjes serveren en met wat braadvocht afmaken