

Gemarineerde haring

Nieuwe vangst

Haring is een visje dat je niet heel lang vers kunt houden. Houd je over? Dan is marinieren perfect om het viste een paar dagen langer te bewaren. Behalve heel handig, is dit recept ook nog eens heel lekker

- 500 g Hollandse Nieuwe
- 100 ml witte wijnazijn
- 50 g suiker
- 1 tl mosterdzaad
- 2 tl zwarte peperkorrels
- 3 laurierbladeren
- 3 kruidnagels
- 1 citroen, in schijfjes
- 1 rode ui, in schijfjes
- 1 teen knoflook, gepeld

Breng suiker, azijn en 250 ml water aan de kook. Voeg de laurierbladeren, kruidnagels, mosterdzaden en peperkorrels toe. Laat 5 minuten pruttelen en vervolgens afkoelen.

Doe de Hollandse Nieuwe met de ui, citroenschijfjes en knoflook als laagjes in een grote glazen pot en voeg het suiker-azijn mengsel toe. Sluit de pot goed af.

De haring kan zo maximaal een maand lang in de koelkast worden bewaard.

Bron: visrecepten.nl