

Gerookte makreelsalade

Dit is voor ons een geliefde zaterdagmiddag lunch. Harde (Surinaamse) puntjes van 'Het Stoepje' op de markt. Geen idee wat er precies Surinaams aan is maar ze zijn lekker, ergens tussen een hard en een zacht puntje in.

Ingrediënten

- 1 gerookte makreel
- 2 el mayonaisse
- 1-2 tl Sambal badjak

Bereidingswijze

- Maak de makreel schoon en verdeel hem in grove brokken.
- Prak de makreel in een mengkom met een vork fijn.
- Voeg de mayonaisse toe en roer die goed door de makreel.
- Maak op smaak met de sambal badjak.

Lekker op toast en als lunch op een hard broodje met komkommerschijfjes.

Hulpmiddelen

Mengkom

Tips

Variatie: laat de sambal achterwege en voeg in plaats daarvan witte peper en 1 el fijngesneden kappertje of 2-3 tl dilletoppen toe.

Bron: eigen recept