

Makreelcrostini met dille

Proef de zee en de sterren. Bekijk het hele kerstmenu onderaan deze pagina bij de menusuggestie.

* 4 personen

* 0-15 minuten
* voorgerecht, lunch

Ingrediënten

* 4 (oude) volkoren boterhammen
* 150 gram gestoomde makreel
* 6 takjes dille of 1 eetlepel dille uit de diepvries
* 2 eetlepels dikke halfvolle yoghurt
* ½ appel met mooie schil
* citroensap
* peper

Bereiding

1. Rooster het brood krokant. Steek uit iedere boterham met een uitsteekvorm 2-3 sterren.
2. Verwijder de graatjes uit de makreel.
3. Was de dille en knip 2 takjes klein. Meng de klein geknipte dille en de yoghurt door de makreel.
4. Was de halve appel en verwijder het klokhuis. Snijd het stuk appel in 12 schijfjes en bestrijk de snijvlakken met citroensap.
5. Beleg de broodsterren met de makreel en garneer met 1 schijfje appel en een takje dille.