Rouleau van nieuwe haring

Voorgerecht voor vier personen

Rouleau 4 nieuwe haringen Babyspinazie Huishoudfolie	**Rouleau** 1. Verdeel de haringen elk in twee filets. Maak de filets goed schoon. Wrijf met een keukenpapiertje de laatste ongerechtigheden van de buitenzijde van de haring, zodat hij helemaal schoon is. 2. Leg drie lagen huishoudfolie op elkaar op je werkbank. Leg hierop, strak tegen elkaar en kop-aan-kont, twee filets. Bedek ze met blaadjes spinazie waar de steetjes van afgehaald zijn. Dek toe met de andere twee filets en zo dat ook de bovenste en onderste filets kop-aan-kont liggen. 3. Rol nu de filets strak in de folie: zorg er voor dat de folie niet tussen de filets komt, maar alleen aan de buitenzijde zit. Leg knopen in de einden van de rouleau. Maak van de rest van de haringen nog zo'n rouleau. 4. Vries de rouleaus wat aan in de vriezer.
Mierikswortelroom Room 35% vet Mierikswortel vers Spuitzakje **Garnering** Sjalot in zeer fijne brunoise of in zeer dunne ringetjes Cornichon in een waaiertje gesneden Enkele zilveruitjes in zoetzuur N/Z doormidden gesneden Takje dille Shiso purper (cres) Eventueel bloemen en blaadjes van het seizoen.	**Mierikswortelroom** 5. Klop de room tot yoghurtdikte. Rasp hierboven onder langzaam roeren de mierikswortel op een zeer fijnen zeef. Meng goed en doe over in een spuitzakje.

Opmaak en uitserveren

Juist voor uitserveren: haal de rouleaus uit de vriezer en snijd met een scherp mes door de folie heen in twaalf schijven. Plaats op elk bord drie schijven. Verwijder dan pas de folie.

Laat op kamertemperatuur komen. Werk af met de mieriks wortelroom en met de garnering.