



Roemenië

Salată de icre

Salade van viskuit

100 gr. viskuit (b.v. karper, snoek, forel, zalm)
4 dl. olie
2 sneetjes brood, in melk geweekt
een paar el. mineraalwater
het sap van 1 citroen
1 kleine fijngehakte ui
zout en peper

Doe de eitjes in een kom en begin te kloppen met een mixer. Doe er scheutje voor scheutje olie bij, wacht tot alles is opgenomen. Zodra je een homogene dikke massa hebt stop je met kloppen.

Doe nu het in stukjes gescheurde geweekte (en uitgeknepen) brood erbij en ga verder met mixen. Giet er opnieuw scheutje voor scheutje olie bij, maar wissel het nu af met het citroensap en het mineraalwater. Ga door met kloppen tot je een luchtig mengsel hebt dat aan je lepel blijft hangen.

Tot slot meng je er de fijngehakte ui doorheen. Kruid het met zout en peper naar smaak en zet het tot gebruik in de koelkast.

Serveer je salată de icre met (geroosterd) brood, als lunch, als onderdeel van een koud buffet of als borrelhapje.