



Tsjechische Republiek

Rybí salát s kyselými okurkami

Vissalde met augurken

voorn (of andere witvis, zoals brasem of kolblei)
1 laurierblad
5 -6 pimentkorrels
(witte wijn-)azijn
1 ui
een paar augurken
zout en peper
mayonaise,
yoghurt
wat groenten zoals worteltjes, erwtjes, maïs, paprika, e.d.

Maak de vissen schoon: haal ze leeg, snij de koppen eraf en spoel ze onder de koude kraan. Zet een pan water op met daarin een laurierblad, gekneusde pimentkorrels, een royale snuf zout en een flinke scheut azijn. Breng het aan de kook en doe er dan de vis bij. Laat het koken tot het visvlees makkelijk van de graten gaat. Dat zo'n 5 minuten gaan duren, maar afhankelijk van de grootte van de vis kan dat natuurlijk ietsjes langer zijn.

Haal de vis uit het water met een schuimspaan en laat het een beetje afkoelen. Haal het visvlees zo veel mogelijk van de graten en snij het in kleine stukjes. Meng het met de fijngesnipperde ui, een paar fijngesneden augurken, zout en peper. Giet er zoveel azijn bij dat het net bedekt is. Er mag best een schepje suiker bij, maar echt nodig is dat niet. Dek het af en zet het 3 dagen in de koelkast. Dat geeft het zuur net genoeg tijd om de kleinste graatjes op te lossen.

Na drie dagen giet je de overtollige azijn af en meng je de vis met de yoghurt en de mayonaise (2 delen yoghurt op 1 deel mayonaise, of anders wat meer mayo, naar smaak) . Daar gaan dan ook nog wat (gekookte) groenten bij zoals worteltjes, sperzieboontjes, erwten en/of maïs.