**Maatjes met mosterd-honing vinaigrette**

maatjes
appel
citroenjenever
rode ui
waterkers
[groentebouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6161.htm)
radijsjes
wortels

komkommer
gelatine
rode wijn
witte balsamico
kerriepoeder
mosterd
dille
olijfolie
honing

Houd enkele blaadjes waterkers apart voor de garnering. Blancheer de rest en spoel onder de kraan. Pureer met een scheutje [**groentebouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6161.htm) en verwarm op laag vuur. Week blaadjes gelatine in water, knijp uit en meng onder de lauwe bereiding. Giet de bereiding op de bodem van sombreroborden, een half centimetertje dik en laat opstijven.

Snijd de rode ui op ringen en marineer ze in rode wijn tot ze verkleurd zijn. Snijd de ongeschilde appel in 2 millimeter dikke staafjes en marineer ze in citroenjenever. Snijd de wortels in de lengte op millimeter dunne linten en marineer ze in witte balsamico. Blancheer de gehalveerde radijsjes. Draai met een Parisiennelepeltje bolletjes uit een komkommer.

**Maak de vinaigrette**: meng kerriepoeder, mosterd, gesnipperde dille met olijfolie en een lepeltje honing tot een homogene substantie. Snijd de maatjes in 3 en gooi het staartstuk weg.

**Op het bord**: drie stukken maatjesharing dakpansgewijs langs de rand op de groene ondergrond. Schep er een lepel vinaigrette overheen. Daarnaast volgens inspiratie de komkommerbolletjes, wortellinten, appelstaafjes, radijsjes en bovenop de rode uiringen. Werk af met de blaadjes waterkers.