**Kabeljauwsalade**

kabeljauwhaasje

visbouillon

mayonaise

graantjesmosterd

eieren

gekookte rode biet

ui
grote appelkappertjes

peterselie

venkel

witte en rode balsamico

azijn

peper en zout uit de molen

Pocheer een kabeljauwhaasje een tiental minuutjes in een stevige visbouillon. Laat de vis uitlekken en afkoelen tot kamertemperatuur. Mix kort, er mogen nog grote stukken inzitten. Kruid met peper en zout uit de molen. Dek af en zet koel weg.

Kook een tweetal eitjes hard in 10 minuten. Laat afkoelen en pel ze. Hak ze fijn in de blender.

Hak een kwartje van een rauwe venkel fijn in de blender en laat een uurtje marineren met een paar scheutjes witte balsamico, peper uit de molen en grof zeezout.

Snijd een gekookte rode biet in een niet te fijne brunoise. Bestuif met rode balsamico en laat een half uurtje marineren.

Hak een halve ui redelijk fijn in de blender, samen met een paar takjes peterselie, maar zonder de stengels.

Laat een tiental grote appelkappertjes zonder steel uitlekken en hak ze fijn.

Maak nu een mosselsausje van mayonaise gemengd met graantjesmosterd en natuurazijn.

**Afwerking.** Meng alle bereidingen en zet de salade koel weg tot gebruik. Gewoon heerlijk op een boterhammetje of als bijgerecht voor een koud buffet.