**Labskous uit Hamburg**

kruimige aardappelen  
gekookte bietjes  
rode uien  
knoflook  
corned beef  
tomatenpuree

witte balsamico-azijn  
grote zoetzure augurken  
eieren  
zure haringen  
boter  
kervel  
tomaten  
zout, peper

**Voorbereiding**. Kook kruimige aardappelen gaar, laat uitdampen en stamp ze tot puree met de aardappelstamper. Hak de rode bietjes fijn. Doe hetzelfde met de rode uien. Snijd een paar zoetzure augurken op blokjes. Snijd de corned beef in dobbelsteentjes. De verhoudingen: reken in gewicht op 1/3 aardappelen, 1/3 corned beef en 1/3 uien en rode bieten samen. De hoeveelheden knoflook en augurkjes bepaal je zelf en voeg je straks toe naar eigen smaak.

**Bereidingswijze.** Stoof de uien met het knoflook in een diepe pan met boter. Als de uien glazig worden, voeg dan de gehakte rode biet en de blokjes augurk toe. Laat een paar minuten stoven en uitdampen. Voeg dan de aardappelpuree toe en meng alles goed. De bereiding moet een egale roze-rode kleur hebben.

Breng op smaak met peper, zout, een scheut tomatenpuree uit een tube en witte balsamico.

**Begeleiding**. Snijd één grote dikke zoetzure augurk per bord in waaiervorm. Haal het vel van een paar tomaten door ze even onder te dompelen in kokend water. Haal ze leeg en snijd het vruchtvlees in dobbelsteentjes. Was een handvol sla of zoals op foto, kervel. Snijd een paar mini-bietjes in schijfjes. Bak een spiegelei per bord. Laat een rolmops per bord uitlekken.

**Op het bord.** Een royale schep labskous met daarop een spiegelei. Werk af met een waaier van augurk, bietenschijfjes, kervel of sla, tomatenblokjes en een rolmops.