

**Dit recept wordt U aangeboden door  
Hans DANNEELS,  
Chef van het Casino Kursaal**

Hans Danneels, de dynamische keukenchef van het Oostendse Casino-Kursaalrestaurant, bedacht voor U het recept « Haring op Ensor Wijze ».

Het restaurant Périgord is ongetwijfeld één der meest stijlvolle restaurants van Oostende. Een restaurant van internationale allure met een werkelijk uitgelezen keuken. Voor een etentje in een exclusief decor, in een gezellig ontspannen sfeer kunnen we U dit zeker aanbevelen.

Proef de keuken van deze jonge « chef ».

Als keukenchef van het Oostendse Casino-Kursaal bedacht Hans Danneels een recept, de Koningin der Badsteden waardig. Een produkt van de gulle Noordzee... eenvoudig, goedkoop, gezond en voedzaam : haring.

---

## HARING (2)

---

### *HARING OP ENSOR WIJZE*

**Ingrediënten :** (2 personen)

*4 verse haringen - 2 ajuinen - 2 laurierblaadjes - wat peperbolletjes -  
1/4 liter azijn - 1 glas witte wijn en water.*

**Bereiding :**

De haring kuisen, ontdoen van de ingewanden, goed wassen en afdrogen.

Nadien de vier haringen schikken in een liefst stenen kom, de ajuin in dunne schijfjes snijden, laurierblaadjes opleggen, peperkorrels strooien.

Daarna laat je 3 liter water koken en giet die vervolgens met de 1/4 liter azijn op de haring. Laat nadien de haring twee dagen staan en U bekomt Haring op Ensor Wijze. Een verrukkelijk recept en typischer Oostends kan gewoonweg niet.