



Makreelrillette met verse kervel

Geserveerd met crostini



Gerookte makreel ✱



Knoflookteen



Sjalot



Kappertjes en augurken ✱



Baguette



Verse kervel ✱



Crème fraîche ✱

Vorbereiden:
20-25 min.

Tussengerecht

Servieren:
15-20 min.

De oorsprong van rillette ligt in Frankrijk, waar het gerecht van oudsher met varkensvlees werd bereid. Het vlees werd in veel vet gegaard, totdat het uit elkaar viel, om vervolgens te stollen in speciale terrines. Tegenwoordig zie je rillette in steeds meer varianten: gevogelte, konijn en ook vis. Wij hebben voor makreel gekozen. Met zijn rokerige smaak is deze vette vis perfect voor een rillette.

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Kom, kommetjes of glaasjes om in te serveren en bakplaat met bakpapier.
Laten we beginnen met het koken van de **makreelrillette met verse kervel**.



VOORBEREIDEN:

op de dag zelf

1 SNIJDEN EN AFBAKKEN

Heb je de **baguette** bij het voorgerecht nog niet afgebakken? Verwarm de oven dan voor op 200 graden en bak de **baguette** in 15 – 17 minuten af. Pers of snijd ondertussen de **knoflook** heel fijn en snipper de **sjalot** ook heel fijn. Snijd de **kappertjes en augurken** extra fijn.



VLAK VOOR SERVEREN

4 CROSTINI MAKEN

Verwarm de oven voor op 180 graden. Haal de **rillette** uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen. Verdeel per persoon 2 sneetjes van de **baguette**, die je in stap 5 van het voorgerecht apart hebt gehouden, over een bakplaat met bakpapier. Besprenkel de crostini met olijfolie, peper en zout en bak in 6 - 8 minuten bruin en krokant in de oven.



2 KERVEL PLUKKEN

Pluk de blaadjes van de takjes **kervel** en bewaar enkele blaadjes voor de garnering. Snijd de overige blaadjes fijn.



5 SERVEREN

Garneer de **makreelrillette** met peper en de achtergehouden **kervelblaadjes**. Serveer de **rillette** met de warme **crostini**.



3 RILETTE MAKEN

Meng in een kom de **gerookte makreel** met de **knoflook, sjalot, crème fraîche** en fijngesneden **kervel**. Prak met een vork tot een grove mousse. Meng de **kappertjes en augurken** door de **makreel** en breng op smaak met peper. Verdeel de rilette over kleine kommetjes of glaasjes en zet, afgedekt, in de koelkast tot 20 minuten voor serveren.

2-8 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	2P	3P	4P	6P	8P
Gerookte makreel (g) 4) *	80	120	160	240	320
Knoflookteen (st)	¼	½	¾	1	1½
Sjalot (st)	¼	¼	½	¾	1
Kappertjes en augurken (g) *	25	35	50	75	100
Baguette (sneetjes) 1) 17) 20) 21) 22) 25) 27)	4	6	8	12	16
Verse kervel (takjes) 23) *	2	3	4	6	8
Crème fraîche (el) 7) 15) 20) *	3	4	5	8	10
Olijfolie* (el)	2	3	4	6	8
Peper & zout*	naar smaak				

*Zelf toevoegen | * in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	1531 / 366	524 / 125
Vet totaal (g)	15	5
Waarvan verzadigd (g)	3,0	1,0
Koolhydraten (g)	36	12
Waarvan suikers (g)	1,6	0,5
Vezels (g)	3	1
Eiwit (g)	20	7
Zout (g)	4,0	1,4

ALLERGENEN

1) Gluten 4) Vis 7) Melk/lactose

Kan sporen bevatten van: 15) Gluten 17) Eieren 20) Soja

21) Melk/lactose 22) Noten 23) Selderij 25) Sesam 27) Lupine

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.

   #HelloFresh

 Een culinaire vraag tijdens het koken? Stuur tussen 16:00 - 21:00 uur een gratis WhatsApp-bericht naar +31 (0) 6 2727 3232 (NL) of +32 0486 70 35 29 (BE).

www.hellofresh.nl
www.hellofresh.be

KERST | 2017

