



Gerookte makreelrilette

Smeuïge spread van gerookte makreel met verse kruiden, citroen en een lepel platte kaas. Ideaal als lichte voorgerecht of aperitiefhapje.

VOORBEREIDING

15'

PORTIES

4

CATEGORIE

Vis

Ingrediënten

- 300 g gerookte makreelfilet
- 150 g platte kaas
- 2 eetlepels verse platte kaas of yoghurt
- 1 sjalot
- 1 eetlepel fijngesneden bieslook
- 1 eetlepel fijngesneden dille
- 1 citroen
- versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze

1. Verwijder het vel en eventuele graten van de gerookte makreel en verkruimel het vlees in een kom.
2. Snipper de sjalot heel fijn.
3. Meng de makreel met de platte kaas, de yoghurt, de sjalot, de bieslook en de dille.
4. Voeg de rasp en het sap van een halve citroen toe en kruid met peper. Zout is meestal niet nodig door de gerookte vis.
5. Prak alles met een vork tot een grove, smeùige structuur.
6. Laat minstens 30 minuten opstijven in de koelkast. Lekker met wat komkommer of op een blaadje sla.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)