



Gerookte makreelrillette

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

VOORBEREIDING

15'

PORTIES

4

CATEGORIE

Voorgerecht

Ingrediënten

- 300 g gerookte makreelfilet
- 150 g platte kaas
- 2 el yoghurt
- 1 sjalot
- 1 el fijngesneden bieslook
- 1 el fijngesneden dille
- 1 citroen
- versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze

1. Verwijder het vel en eventuele graten van de gerookte makreelfilet en verkruimel het visvlees grof in een kom.
2. Snipper de sjalot zeer fijn.
3. Voeg de platte kaas, de yoghurt, de sjalot, de bieslook en de dille toe aan de makreel.
4. Rasp de schil van een halve citroen boven de kom en pers er het sap uit. Voeg toe en kruid royaal met versgemalen zwarte peper. Extra zout is doorgaans niet nodig door de gerookte vis.
5. Prak alles met een vork tot een grove, smeugige rillette.
6. Dek de kom af en laat minstens 30 minuten rusten in de koelkast zodat de smaken goed intrekken.
7. Serveer met toastjes, komkommerschijfjes of op een blaadje sla.

Tip

Maak de rillette gerust een dag op voorhand. De smaken worden alleen maar beter na een nacht in de koelkast. Bewaar afgedekt maximaal twee dagen.

Lekker met

Knapperige toastjes of sneetjes geroosterd zuurdesembrood en schijfjes komkommer.

Dranktip

Een droge, frisse witte wijn zoals een Muscadet of een Picpoul de Pinet past uitstekend bij de rokerige vis en de frisse citroen.