



## Rillettes de porc

*Een smeuge potjespaté van varkensvlees dat uren zacht gaart in eigen vet en daarna uitgeplozen wordt. Heerlijk op geroosterd stokbrood.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	240'	8	<b>Voorgerechten &amp; hapjes</b>

### Ingrediënten

- 1 kg varkensschouder zonder been
- 300 gr rugvet of ganzenvet
- 2 teentjes look
- 2 laurierblaadjes
- 3 takjes tijm
- 1 tl zwarte peperkorrels
- 0,25 tl nootmuskaat
- 200 ml witte wijn

## Bereidingswijze

---

1. Snijd de varkensschouder in grove blokken van ongeveer 3 cm en kruid ze met zout en peper.
2. Doe het vlees met het vet, de look, de tijm, de laurier en de peperkorrels in een zware pan met dikke bodem.
3. Giet de witte wijn erbij en breng alles zachtjes aan de kook.
4. Laat het geheel op heel laag vuur 3,5 tot 4 uur pruttelen tot het vlees uit elkaar valt. Roer af en toe zodat niets aanbakt.
5. Vis de laurier en de tijmtakjes eruit. Schep het vlees uit de pan en pluig het volledig uit met twee vorken.
6. Meng het uitgeplozen vlees met een deel van het smeltvet tot je een smeuge, samenhangende massa krijgt. Kruid bij met zout, peper en nootmuskaat.
7. Verdeel de rilletes over potjes en druk goed aan. Giet er een laagje gesmolten vet over om ze af te sluiten.
8. Laat de potjes minstens een nacht opstijven in de koelkast zodat de smaken samenkomen.
9. Serveer op kamertemperatuur met geroosterd stokbrood en augurkjes.