



Rillettes van makreel



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 blikken makreel (op olie)
olijfolie (extra vierge)
bieslook
1 citroen (schil, geraspt)
peper en zout
toasts melba

Bereidingswijze

- 1.** Haal de makreel uit de blikjes en laat goed uitlekken.
- 2.** Plet de vis in een kom.
- 3.** Voeg een flinke scheut olijfolie, de fijngesneden bieslook en de citroenschil toe.
- 4.** Breng op smaak met peper en zout en meng goed. Serveer met Melba-toastjes.
- 5.** Voor een 'stylish' effect kun je de rillettes opnieuw in de afgewassen blikjes serveren.