

Wildpate – crème van gepocheerde kweepeer – witloofslaatje - pistache

Wildpaté naar keuze. In een aperitief reken je op +/- 30gr pp.

1 koffielepel crème (of chutney) van kweepeer

½ de stronk witloof

Neutrale olie – frambozenazijn

1 koffielepel gegrilde en gecutterde pistachenoten

1. Snij de paté in hapklare stukjes.
2. Snij een fijne julienne van het witloof.
3. Maak een dressing van de olie, azijn, peper en zout en meng onder het witloof
4. Dresseer de paté op een koffielepel crème/chutney met daarop het witloof en daarrond de nootjes.

TIP: Kies gerust een variant op de crème van de kweepeer. Bij de slager of traiteur worden er trouwens ook al lekkere soorten verkocht (mocht je geen zin hebben om er zelf aan te beginnen).

EET SMAKELIJK!

Dit recept wordt u aangeboden door:

