Rilette van kalkoencharcuterie met toast van Frans brood

10 personen



Ingrediënten

- 100 g Turkey ham
- 100 g Kalkoenfilet
- 100 g Gerookte Kalkoenfilet
- 150 g mascarpone
- 10 cl melk
- 2 sjalotjes
- Enkele takjes dragon
- Enkele stengels bieslook
- Peterselie
- Zout & peper van de molen
- 1 Frans brood

Bereiding

Snij de kalkoencharcuterie in brunoise en vermeng.

Vermeng de mascarpone samen met de melk en roer los. Voeg deze toe aan de kalkoenmengeling.

Snij de sjalot in fijne brunoise en hak de groene kruiden. Voeg dit bij de mascarpone en meng goed. Kruid goed af met peper van de molen en een snuifje zout.

Serveer de Rilette in een kommetje en leg er de plakjes Frans brood bij.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be