

Rillettes van kippenlevertjes met pruimen chutney



INGREDIENTEN 4 PERSONEN

- Rillettes van kippenlevertjes*

BOODSCHAPPEN

- Pruimen Chutney
- Veldsla
- Afbak stokbrood

* Rillettes van kippenlevertjes

INGREDIENTEN:

- 250 gram kippenlevertjes
- 25 gram sjalot, fijnggehakt
- 5 gram verse tijm, fijngesneden
- 5 gram verse rozemarijn, fijngesneden
- 3ml rode port
- 3ml cognac of calvados
- 2 eieren
- 190 gram ongezoeten roomboter
- 2 gram zeezout

- gram zwarte peper
- 1 teentje knoflook
- 2 kleine weckpotjes

VOOR RILLETES DELUXE:

- 20 gram gepelde walnoten, grof gehakt
- 25 gram appel in kleine blokjes
- 25 gram rozijnen

VOORBEREIDING

Haal de rillettes uit de weckpot en was de veldsla.

BROODJES

Bak de broodjes volgens bereidingsvoorschriften op de verpakking.

SERVEREN

Leg op ieder bord ca. 40gram rillettes van kippenlevertjes. Leg er een beetje veldsla naast en doe er een 1 eetlepel pruimenchutney boven op. Snijd het stokbrood op ieder bord 2 plakjes.

Biologische pluimveehouderij
De Lankerenhof

BEREIDING RILLETES:

Verwarm de oven voor op 96°C.

Zet de kippenlever kort aan in een koekenpan met wat olie.

Doe de levertje en de eieren met zout en peper in de blender en meng/maal alles tot een gladde massa.

Zet de fijngehakte sjalot met de tijm, de rozemarijn en de fijngesneden knoflook aan in wat olie in een koekenpan.

Blus vervolgens af met de cognac en rode porten en doe dit bij de levertjes in de blender.

Verwarm de boter totdat deze gesmolten is en giet dit ook in de blender.

Meng de inhoud van de blender en passeer de massa door een bolzeef.

Bij keuze voor rillettes deluxe, meng de walnoten, appel en rozijnen door de massa

Giet de massa vervolgens in de 2 weckpotjes.

Zet de potten in de oven en laat de rillettes een uur garen.

Laat de rillettes afkoelen.

Als het goed gegaan is zijn de weckpotjes vacuüm afgesloten en kan de rillettes afgesloten wel een maand in de koelkast bewaard worden.