



TOAST MET RILLETES EN ROZENBLAADJES

We gebruiken hier ganzenrilletes, maar andere rilletes, bijvoorbeeld van konijn, eend of varkensvlees kan natuurlijk ook. Belangrijk: serveer de rilletes op kamertemperatuur, dat komt de smaak en smeuïgheid ten goede.

DIT HEB JE NODIG

200 ml witte wijnazijn
3 el esdoomsiroop (Maple sirup)
1 tl zout
handje onbespoten rozenblaadjes
1 bakje ganzenrilletes, op kamertemperatuur
1/2 baguette
zwarte peper uit de molen

ZO MAAK JE HET

Breng de azijn met de esdoomsiroop en het zout aan de kook en roer goed. Draai het vuur dan uit en laat 10-15 min afkoelen. Dompel de rozenblaadjes onder in water, leg ze dan op een theedoek en dep ze voorzichtig droog. Scheur de blaadjes in kleine stukjes en leg ze in het azijnmengsel terwijl je de toast bereidt.

Snij de baguette schuin in sneetjes en rooster deze in een pan of in een broodrooster. Besmeer de nog warme toast met rilletes en bestrooi met de ingelegde rozenblaadjes en versgemalen zwarte peper.

GA VOOR MEER INSPIRATIE NAAR

MOOI WAT PLANTEN DOEN.NL