

Pancettahapje met gekaramelliseerde sjalot

Datum:	25-02-2008
Type gerecht:	Amuse
Samengesteld door:	Rob Drissen
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 3 sjalotjes
- 20 gram boter
- 1 eetlepel suiker
- 3 eetlepels crema di balsamico
- 75 gram cranberrypaté
- 8 plakjes pancetta

Bereidingswijze:

Snijd de sjalotjes in plakjes. Smelt de boter in een steelpan en fruit hierin de sjalotjes tot ze zacht en glazig zijn. Voeg de suiker en de crema di balsamico toe en laat het geheel een 30 minuten op een laag vuurtje karamelliseren. Verhit een koekenpan met antiaanbaklaag. Verdeel de paté in 8 blokjes en wikkel ieder blokje in een plak pancetta. Bak in de droge koekenpan de pakketjes 2-3 minuten tot de pancetta krokant is. Leg acht amuselepels klaar. Verdeel de sjalotjes over de lepels en leg er de pancettahapjes op.