

Amuse van paté, spek en gekaramelliseerde sjalot

Datum:	15-11-2023
Type gerecht:	Amuse
Samengesteld door:	Bram Jacobs
Aantal personen:	7

Ingrediënten:

- 3 sjalotten
- 20 g ongezouten roomboter
- 1,5 eetl. cremaceto balsamico
- 75 g cranberry paté
- 8 plakjes ontbijtspek
- 15 g rucola

Bereidingswijze:

Snijd de sjalotten in dunne ringen. Verhit de boter in een koekenpan en fruit de sjalot 3 minuten op laag vuur. Voeg de cremaceto balsamico toe en laat het geheel in 15 minuten op laag vuur karamelliseren. Roer af en toe.

Snijd ondertussen de paté in blokjes (naar gewenst aantal personen) van 2 cm en wikkel elk blokje in een plakje spek. Verhit een koekenpan met antiaanbaklaag zonder olie of boter en bak de blokjes 3 minuten.

Verdeel de rucola en sjalotjes over de lepels en leg de patéhapjes.