

Hapje van krokant spek met wildpaté, veenbessen en een kwarteleitje



Ingredienten

Voor 4 personen:

- 20 plakjes pancetta
- 200 gram wildpaté
- 10 tl veenbessen
- 5 kwarteleitjes, hard gekookt
- 1 waterkerscress

Bereiding

Verwarm de oven tot 200°

Vet de vormpjes in met boter, en leg er twee plakjes pancetta in (vormpje moet helemaal bedekt zijn)

Bak deze gedurende 10 min. in de oven tot de pancetta krokant is.

Kook de kwarteleieren 3 min in kokend water, laat even schrikken onder koud water en haal de schaal er af.

Snijd de eitjes doormidden.

Rol de wildpaté in gelijke bolletjes.

Leg in elke aperitieflepel een vormpje pancetta, leg er een bolletje wildpaté op, en top dit af met de veenbessen.

Werk af met het halve kwarteleitje en de cress van waterkers

Recept : Culinaire Ambiance