

Toastje van varkensrillettes met champignons

Ingredienten

- 750 g varkensvlees (mager)
- 500 g varkensspek
- 1 sn Zout
- 1 sn peper (witte)
- 1 st laurierblad
- 2 st tijm
- 1 sn piment

toast:

- 24 sn frans brood
- 1 kg champignons
- 2 tl truffelolie
- 1 el olijfolie
- 1 el balsamico
- 2 el limoensap
- 1 bussel peterselie

Bereiding

rillettes

Verwarm de oven voor op 160°C. Breng in een pan de beide vleessoorten, met het zout, de peper, foelie, piment, tijm, laurierblad en 2 1/2 dl water langzaam aan de kook.

Zet de pan met het deksel in het midden van de oven en laat het vlees in

4-5 uur zacht braden; roer het af en toe om. Voeg, zodra het vocht is verdampt, wat water toe. Laat het vlees zacht sudderen, het vet mag niet koken. Laat het vlees uitlekken, bewaar het vet. Haal de laurier en de tijm eruit. Trek het vlees met 2 vorken in draadjes. Vermeng het vet, als het bijna is afgekoeld, met het vlees en breng het

geheel op smaak met zout en peper. Doe de rillettes in een schaal of in kleine potjes en dek die goed af. Laat de pastei voor het serveren 2 dagen rusten

toast

Rooster het brood goudbruin.

Borstel de champignons en hak fijn. Meng met de peterselie, peper, zout, truffelolie en limoensap. Smeer de rilletes op het brood. Werk af met een lepeltje champignons.

serveren:

Leg op een bordje en spuit er een streepje balsamico of olijfolie naast.