

Krokant spek met wild paté



Ingredienten

- 20 plakjes pancetta
- 200 g wildpaté
- 5 tl veenbessen
- 5 kwarteleitjes
- cress affilia

Bereiding

1. verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Vet de cupcakevormpjes in met boter.
3. leg twee plakjes pancetta in de vormpjes zodat ze volledig gevuld zijn.
4. Bak de vormpjes 10 min in de oven tot de pancetta krokant is.
5. Kook de kwarteleieren 3 min in kokend water. Laat even schrikken onder koud water en haal de schaal eraf. Snijd de kwarteleieren doormidden.
6. Rol de wild paté in tien gelijke bolletjes.
7. Leg de aperitief lepels klaar en leg in elke lepel een vormpje pancetta. Leg er een bolletje wildpaté in en top af met een tl veenbessen. Werk af met het doorgesneden kwartelei en wat affilla cress of waterkers.