

CRACKERS MET... Rillettes

Rillettes van gerookte zalm

10 PORTIES

🕒 5 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🍳 150 g gerookte zalm
- 🍳 300 g fromage frais
- 🍳 3 el citroensap
- 🍳 3 el lente-uitjes
- 🍳 toastjes (voor erbij)
- 🍳 crackers (voor erbij)

MATERIAAL: blender

ZO MAAK JE HET

1. Doe alle ingrediënten in de blender.
2. Mix tot een romige textuur.
3. Bestrooi met gesneden lente-uitjes.
4. Het is klaar!

BRON: petitchef.nl



Rillettes van tonijn

10 PORTIES

🕒 5 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🍳 200 g tonijnvlokken
- 🍳 1 tl olijfolie
- 🍳 1 tl mosterd
- 🍳 1 el citroensap
- 🍳 3 el crème fraîche
- 🍳 gehakte bieslook
- 🍳 zout
- 🍳 peper
- 🍳 toastjes (voor erbij)
- 🍳 crackers (voor erbij)

ZO MAAK JE HET

1. Doe alle ingrediënten in een kom.
2. Goed mengen.
3. Serveer op kleine toastjes, bestrooid met wat gehakte bieslook.
4. Je tonijn rillettes zijn klaar!

BRON: petitchef.nl



Rillettes van makreel

8 PORTIES

🕒 40 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🍳 150 g graatloze gerookte makreelfilets
- 🍳 100 g Le Gall gekarnde boter ongezoeten
- 🍳 5 g verse bieslook
- 🍳 1 el kappertjes in pot
- 🍳 ½ biologische citroen

ZO MAAK JE HET

1. Prak de makreelfilet fijn met een vork in een kom.
2. Verhit de boter in een steelpan totdat de boter goudbruin is gekleurd (beurre noisette).



3. Schenk de boter als deze kleur is bereikt onmiddellijk bij de makreel en meng met een vork door elkaar.
4. Snijd de bieslook fijn en meng samen met de kappertjes door de makreel-rillettes.
5. Rasp de gele schil van de schoongeboende citroen en pers de vrucht uit.
6. Voeg het citroenrasp toe en sap naar smaak, begin met 1 tl.
7. Breng verder op smaak met peper.
8. Laat 30 minuten opstijven in de koelkast.

BRON: ah.nl

Rillettes van sardines

10 PORTIES

🕒 5 minuten

DIT HEB JE NODIG

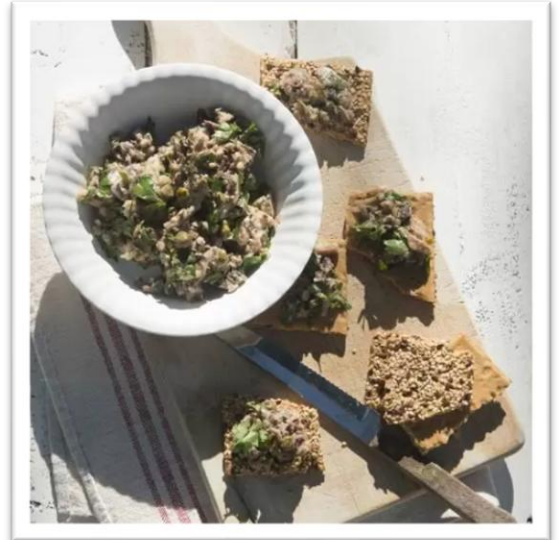
- 👉 2 blikjes sardines (uitgelekt, op olie)
- 👉 1 tl olijfolie
- 👉 1 tl rode wijnazijn
- 👉 1 tl kappertjes (fijnggehakt)
- 👉 1 handje verse peterselie (fijnggehakt)
- 👉 toastjes (voor erbij)
- 👉 crackers (voor erbij)

MATERIAAL:

ZO MAAK JE HET

1. Prak de sardines fijn met een vork.
2. Meng met de olie, azijn, kappertjes en peterselie.
3. Breng op smaak met zout en een flinke snuf peper.
4. Serveer de rillettes op toastjes of crackers.

BRON: boodschappen.nl



Rillettes met twee soorten zalm

10 PORTIES

🕒 80 minuten + 1 uur

DIT HEB JE NODIG

- 👉 2 sjalotten
- 👉 ½ winterpeen
- 👉 100 ml witte wijn
- 👉 2 el witte wijnazijn
- 👉 1 el gedroogde tijm
- 👉 1 laurierblad
- 👉 150 g zalmfilet
- 👉 75 g roomboter
- 👉 1 ei
- 👉 1 el crème fraîche
- 👉 75 g gerookte zalm
- 👉 1 el citroensap
- 👉 toastjes (voor erbij)
- 👉 crackers (voor erbij)

ZO MAAK JE HET

1. Snijd 1 sjalot en de winterpeen grof, breng ze tegen de kook aan in 100 ml water met de wijn, de wijnazijn, de tijm en het laurierblad.
2. Breng de bouillon pittig op smaak met zout en peper, laat een halfuur zachtjes trekken.
3. Leg de zalmfilet voorzichtig in de bouillon, laat 5 minuten zachtjes trekken (zorg dat het water niet kookt!).
4. Draai het vuur uit en laat de zalm in de bouillon afkoelen.
5. Snijd de andere sjalot ragfijn.
6. Haal de zalmfilet uit de bouillon en pluiz de vis met twee vorken zorgvuldig uit.
7. Klop de boter met de eidooier en de crème fraîche tot een schuimig mengsel.
8. Schep de gekookte zalm, de gerookte zalm en de fijngesneden sjalot er doorheen.
9. Breng de rillettes op smaak met zout, (versgemalen) peper en het citroensap.



10. Laat nog minstens een uur opstijven in de koelkast voor het serveren.

BRON: ah.nl

Rillettes de Méditerrané

4 PORTIES

 40 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  2 schaaltes roodbaarsfilet
-  1 el citroensap
-  2 blikjes rillettes tonijn
-  400 g tomaten
-  ½ zakje verse peterselie
-  4 sneetjes oud witbrood
-  8 el olijfolie
-  2 meergranen stokbroden (voor erbij)
-  crackers (voor erbij)

MATERIAAL: ovenschaal (ong. 2 liter)

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Vis droogdeppen, bestrooien met zout en peper en bedruppelen met citroensap.
3. Vis in ovenschotel leggen en dik besmeren met tonijnpaté.
4. Tomaten wassen, in plakjes snijden en over vis verdelen.
5. Peterselie boven tomaten fijn knippen.
6. Korsten van brood snijden en brood verkrumelen.
7. Broodkruimels over tomaat verdelen en besprenkelen met 4 eetlepels olie.
8. Schaal in midden van oven in ca. 20 minuten gaar laten worden.
9. Stokbrood in plakken snijden, besprenkelen met rest van olie en bestrooien met zout en peper.
10. Warme rillettes serveren met stokbrood.

BRON: ah.nl

Rillettes van chorizo

10 PORTIES

 80 minuten + 3 uur

DIT HEB JE NODIG

-  200 g chorizo
-  50 ml melk
-  100 g verse kaas
-  toastjes (voor erbij)
-  crackers (voor erbij)

MATERIAAL: blender

ZO MAAK JE HET

1. Schil de chorizo en snijd deze in stukjes.
2. Kook de melk en de chorizostukjes 10 minuten in een steelpan.
3. Voeg in een blender de melk en het chorizomengsel toe aan de verse kaas.
4. Mix tot een gladde massa.
5. Doe de rillettes in een pot en laat rusten in de koelkast.

BRON: petitchef.nl



Rillettes van pistache-mosterd kip

10 PORTIES

🕒 80 minuten + 3 uur

DIT HEB JE NODIG

- 🍷 2 kippendijen
- 🍷 1 ui
- 🍷 1 wortel
- 🍷 1 bouillonblokje
- 🍷 1 bouquet garni
- 🍷 100 ml droge witte wijn
- 🍷 200 ml water
- 🍷 1 el mosterd
- 🍷 2 el slagroom
- 🍷 50 g pistachenoten
- 🍷 zout
- 🍷 peper
- 🍷 boter
- 🍷 toastjes (voor erbij)
- 🍷 crackers (voor erbij)

ZO MAAK JE HET

1. Schil de wortel en ui en snipper fijn.
2. Bak in boter in een steelpan.
3. Voeg de kippendijen toe en overgiet met de witte wijn.
4. Voeg het bouquet garni en het bouillonblokje toe, breng op smaak met zout en peper en voeg het water toe.
5. Dek af en laat ongeveer 40 minuten koken op een laag vuur.
6. Bewaar het kookvocht en koel af. Verwijder de uien en wortelen.
7. Verwijder het vel van de dijnen, maak het vlees los en snijd fijn langs de vezels.
8. Als al het vlees gesneden is, voeg je de mosterd en de room toe.
9. Giet het vet dat gestold is in het kookvocht af en voeg 4 el van dit vet toe aan de bereiding.
10. Voeg de uien en wortels toe en meng.
11. Plet de pistachenoten en voeg toe aan het mengsel.
12. Zet een paar uur in de koelkast.
13. En nu zijn je kip rillettes met mosterd en pistachenoten klaar!

TIP 1: Vloeibare crème: is niet essentieel

TIP 2: Pistachenoten: je kunt ze vervangen door walnoten, pinda's of andere noten.

TIP 3: Kip: kies voor kip met een rood label, die veel lekkerder is dan traditionele kip. Je kunt de dijnen ook vervangen door kippenborsten, maar het resultaat zal waarschijnlijk droger zijn.

BRON: petitchef.nl



Rillettes van eend

10 PORTIES

🕒 80 minuten + 3 uur

DIT HEB JE NODIG

- 🍷 1 blik confit de canard (ongeveer 4 eendenbouten)
- 🍷 1 witte ui, in ringen
- 🍷 2 teentjes knoflook, fijngesneden
- 🍷 1 bosje platte peterselie, grof gesneden
- 🍷 wat water
- 🍷 1 wortel, fijngesneden
- 🍷 1 scheut Calvados
- 🍷 peper en zout
- 🍷 ½ el appelstroop

MATERIAAL: schone glazen bakjes of een grote glazen pot



ZO MAAK JE HET

Zelf maken is een stuk makkelijker (en leuker!) dan je denkt. Wij leggen je in dit artikel uit hoe je dit doet. In onze keuken maakten we een eenden rillettes.

Allereerst...

1. Koop allereerst een blik gekonfijte eendenbouten (confit de canard). Tegenwoordig liggen deze blikken gelukkig ook in de Nederlandse supermarkt; wij kochten ze eerder al bij Albert Heijn en Dirk. In een blik van een dikke kilo vind je ongeveer vier eendenbouten.
2. Zorg dat het blik op kamertemperatuur is.
3. Haal de bouten eruit en laat het vet in het blik zitten (dit heb je zo nog nodig).
4. Haal bij de bouten het vel eraf en de botjes eruit (omdat de eendenbouten reeds gegaard zijn moet dit makkelijk gaan) en houd het vel en botjes apart.
5. Snijd of scheur het eendenvlees in grove stukken.

De jus de canard

6. Maak allereerst de jus de canard.
7. Doe hiervoor de botjes, het vel, de uienringen, fijngesneden knoflook, peterselie en wortel in een pan.
8. Als je wat losse stukjes vlees overhebt die van de bouten zijn gevallen, kunnen die er ook bij.
9. Giet er net zoveel water op totdat alles onderstaat, plus een scheut Calvados voor de smaak.
10. Kruid met peper en zout.
11. Zet de pan op laag vuur en laat zachtjes inkoken tot een mooie jus.
12. Haal de jus door een zeef en laat een beetje afkoelen in een grote kom.
13. Nu moet je het vet eruit scheppen, dit gaat handig door een paar ijskoude ijsklontjes in de jus te gooien.
14. Hierdoor stolt het vet aan het oppervlakte en kan je het vet er gemakkelijk vanaf scheppen.
15. Bewaar dit vet in een ander bakje.

De rillettes maken

16. Zet het eendenvlees van de bouten in een pan met een laag jus de canard op, zodat het vlees net onder staat.
17. Voeg een halve eetlepel appelstroop toe en kruid naar smaak met peper en zout.
18. Laat dit op laag vuur sudderen totdat bijna al het vocht is verdampt.
19. Giet het laatste beetje vocht af.
20. Pluk het eendenvlees met twee vorken, voeg twee eetlepels van het apart gehouden vet toe en meng alles goed door elkaar.
21. Verdeel het vlees over kleine bakjes of ramequins; of de lege glazen crème brûlée-schaaltjes van de supermarkt. Je kunt ook een grote schone (weck)pot gebruiken.
22. Laat de rest van het vet smelten op laag vuur.
23. Druk het vlees in de bakjes zacht aan en overgiet elk bakje met een dun laagje vet.
24. Laat de rillettes verder in de koelkast opstijven voordat je 'm serveert.

BRON: culy.nl

Rillettes van varken

6 PORTIES

🕒 30 minuten + 4½ uur + afkoelperiode

DIT HEB JE NODIG

- 👉 500 g varkensvlees van schouder of nek
- 👉 200 g reuzel varkensvet
- 👉 1 blaadje laurier

MATERIAAL: schone (aardewerken)pot

ZO MAAK JE HET

1. Snijd het vlees in blokjes.
2. Verwarm de reuzel op laag vuur.
3. Voeg het vlees en de laurier toe en laat op zo laag mogelijk vuur 3-4 uur garen, zonder te kleuren.
4. Voeg wanneer het vlees dreigt te bakken een paar lepels water toe.
5. Neem de pan van het vuur.
6. Trek het vlees met twee vorken los, tot fijne draadjes.
7. Zeef het vlees en vang het vet op.



8. Schep het vlees met een paar lepels van het opgevangen vet en versgemalen zeezout en peper naar smaak in een schone (aardewerken)pot.
9. Laat de rillette afkoelen.
10. Schenk voldoende van het resterende opgevangen vet op de rillette, tot deze is bedekt met een reuzellaag van ca. 1 cm.
11. Laat het vet helemaal afkoelen en hard worden.

BRON: deliciousmagazine.nl

Rillettes van witvis en krab

6 PORTIES

🕒 40 + 10 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 👉 100 ml witte wijn
- 👉 2 blaadjes laurier
- 👉 1 ui
- 👉 350 g witvis zoals griet, heilbot of zeebaars 350 g
- 👉 6-8 Hollandse krabbenpoten
- 👉 150 ml zure room
- 👉 2 tl pimenton
- 👉 1 teentje knoflook geraspt
- 👉 2 tl zoet paprikapoeder
- 👉 ½ bosje peterselie blaadjes geplukt
- 👉 1 ansjovis
- 👉 100 ml olijfolie
- 👉 1-2 el citroensap
- 👉 50 g zeekraal + extra (voor erover)
- 👉 evt gerookt zout (voor erover)
- 👉 krokante crackers (voor erbij)

MATERIAAL: staafmixer met beker

ZO MAAK JE HET

Voorbereiden: Kan de ochtend van tevoren.

1. Breng 1 l water met wat zout, witte wijn, laurier en ui aan de kook.
2. Draai het vuur laag, doe de vis en krabbenpoten erin en pocheer 10 minuten.
3. Haal de vis en krabbenpoten eruit, de bouillon gebruik je niet meer.
4. Verdeel de vis in kleine vlokken.
5. Kraak de krabbenpoten (Gaat goed met een notenkraker) en haal het vlees eruit.
6. Doe het vis- en krabvlees in een kom en trek verder uit elkaar met 2 vorken.
7. Roer de zure room los met de pimenton, knoflook en het zoete paprikapoeder.
8. Pureer het peterselieblad met de ansjovis en olijfolie tot een gladde olie.
9. Roer het zure-roommengsel en de ansjovis/peterselie-olie door de vis en breng op smaak met 1-2 el citroensap, peper en zout.
10. Hak de zeekraal grof en roer door de mousse.
11. Zet afgedekt koel weg tot gebruik.

Bereiden:

12. Begin 10 minuten van te voren.
13. Schep de rillettes op een groot bord, bestrooi met nog wat zeekraal en evt gerookt zout. geef er krokante crackers bij.

BRON: deliciousmagazine.nl

