

WAT IS RILLETTE?

Rillette komt uit Frankrijk en is een smeersel gemaakt van vlees of vis. Het vlees wordt oorspronkelijk in vet gesmoord totdat je het volledig uit elkaar kunt trekken, net zoals bij pulled pork. Dit smoren gaat vaak samen met smaakmakers zoals laurier, peper, zout en andere kruiden. Ergens lijkt dit dus wel een beetje op paté. Oorspronkelijk wordt rillette gemaakt van varkensvlees, maar tegenwoordig zijn er ook varianten te koop met kip, eend, zalm en makreel.

Hoe eet je rillette?

Rillette kun je op verschillende manieren eten. Vaak is het onderdeel van een borrelplank, maar je kunt het ook als luxe voorgerecht serveren. Zo is rillette lekker op ciabatta, stokbrood of toast. Extra tip: dip ook eens je groente in dit smeerseltje. Bleekselderij en radijs smaken erg goed in combinatie met rillette.

Hoe maak je rillette?

Zelf rillette maken? Het is even wat werk, maar het is absoluut niet moeilijk. Zo maak je rillette van makreel door makreelf let f jn te prakken met een vork. Voeg gesmolten boter toe en lekkere smaakmakers zoals bieslook, kappertjes, tijm of dragon. Schep het geheel in een kom, druk een beetje aan en zet het afgedekt in de koelkast om op te stijven. Het is aan te raden om het een halfuurtje van tevoren uit de koelkast te halen: rillette eet je namelijk op kamertemperatuur.

De onweerstaanbare charme van rillettes

Stel je een vrijdagavond voor. Er staat een plank op tafel met knapperig brood, een potje cornichons, wat mosterd, een f es wijn die net open is, en in het midden een aardewerken schaaltje met iets dat er tegelijk eenvoudig en luxe uitziet. Niet glad als mousse, niet stevig als worst, maar smeuïg, vezelig en glanzend. Dat is het moment waarop rillettes schittert.

Rillettes heeft iets onweerstaanbaar huiselijks. Het voelt Frans, maar niet afstandelijk. Eerder alsof je in een kleine bistro bent beland waar het brood nog warm is en niemand haast heeft. Juist daarom werkt het zo goed op een borrelplank. Het is geen los hapje. Het wordt een ankerpunt waar de rest van de plank omheen gebouwd wordt.

Waarom mensen vaak even twijfelen

Veel mensen zien rillettes voor het eerst en denken direct aan paté. Logisch. Beide smeer je op brood, beide horen thuis in de wereld van charcuterie, en beide ogen op afstand als iets hartigs voor bij een glas wijn. Maar rillettes eet je anders. Het heeft meer beet, meer karakter en meer rustieke charme. Je proeft geen gladde massa, maar draadjes vlees die langzaam zijn gegaard tot ze bijna uit zichzelf uit elkaar vallen. Rillettes is geen bijzaak op de borrelplank. Het is vaak precies dat ene onderdeel waardoor brood, zuur, mosterd en wijn ineens als één geheel gaan smaken.

Waarom het zo goed werkt bij een borrel

Een goede borrel draait niet alleen om veel verschillende dingen op tafel zetten. Het draait om contrast. Zacht naast knapperig. Vet naast fris. Hartig naast zuur. En precies daar blinkt rillettes in uit.

Denk aan combinaties zoals:

- Geroosterd stokbrood dat kraakt onder een dikke laag rillettes
- Cornichons of zilveruitjes die het volle karakter opfrissen
- Grove mosterd voor een pittige tik
- Een glas wijn dat de rijkdom in balans brengt

Dat maakt rillettes zo aantrekkelijk. Je hoeft geen chef te zijn om er een memorabel genietmoment van te maken. Een goed potje, vers brood en een slimme wijnkeuze brengen je al verrassend ver.

Wat zijn rillettes precies? Een duik in de traditie...

Rillettes is een traditionele Franse conserveertechniek die in de basis lijkt op conf t. Het vlees wordt gekruid, volledig onder vet gezet en langzaam gegaard gedurende ongeveer 4 tot 10 uur, daarna f jn getrokken en in steriele potten bewaard met een afsluitende vetlaag.

De kern van de bereiding

De eenvoudigste manier om te begrijpen wat rillettes is, is dit: je neemt vlees, gaart het heel langzaam in vet tot het boterzacht is, trekt het vervolgens uit elkaar en laat het afkoelen tot een smeerbare massa met structuur. Niet glad, niet luchtig, maar rijk en vezelig.

Historisch was dit vooral een manier om vlees langer houdbaar te maken, nog van vóór moderne koeling. In de Franse charcuterie draaide het niet alleen om smaak, maar ook om slim bewaren. Die vetlaag bovenop was geen decoratie. Ze hielp het product beschermen.

Van eend tot varken en vis

In de standaardbereiding wordt rillettes vaak gemaakt van gans of eend, terwijl commerciële varianten tegenwoordig vaak van varkensvlees zijn. Er bestaan ook versies met kip, wild en vis, zoals ansjovis, tonijn, snoek of zalm. Dat brede palet maakt rillettes aantrekkelijk voor de borrel. Een varkensrillette voelt diep, hartig en landelijk. Een zalmrillette is lichter en frisser. Eend zit daar mooi tussenin met meer luxe en een voller mondgevoel.

Waarom de textuur zo belangrijk is

Rillettes draait niet alleen om smaak, maar ook om mondgevoel. Je wilt geen volledig glad smeersel. Je wilt kleine draadjes vlees, stukjes vezel en genoeg vet om alles smeuïg te houden. Dat verschil merk je meteen op toast. Waar een glad product snel vlak kan worden, heeft rillettes kleine pieken en dalen in textuur. Elke hap voelt daardoor levendiger.

Praktische regel:

Als rillettes eruitziet als een volledig gladde pasta, mis je meestal precies dat rustieke karakter waar liefhebbers op hopen.

Zo herken je het op tafel

Als je in een winkel of op een menukaart rillettes tegenkomt, let dan op deze signalen:

- Rustieke uitstraling met zichtbare vezels of grove structuur
- Geserveerd op brood of toast in plaats van in plakjes
- Charcuteriecontext naast cornichons, mosterd of zuur
- Franse herkomst of verwijzing naar een klassieke bereiding

Wie zoekt op wat is rillettes, zoekt eigenlijk naar meer dan een def nitie. Je zoekt naar het gevoel van het product. En dat gevoel is heel duidelijk: langzaam bereid, royaal van smaak, gemaakt om rustig van te genieten.

Rillettes vs. paté wat is het verschil?

De kortste uitleg is deze: rillettes is draderig en rustiek, paté is glad en homogeen. Dat verschil komt voort uit de techniek. Rillettes is technisch gezien een conserveringsproduct waarbij vlees langdurig zacht gaart in eigen vet of toegevoegd vet, daarna wordt uitgeplozen of grof gesnipperd en luchtdicht wordt afgedekt met een vetlaag. De textuur mag daarbij niet homogeen worden, omdat te f jn mengen juist die rustieke vezelstructuur verlaagt, zoals uitgelegd in deze beschrijving van rillettes en hun structuur.

Een snelle vergelijking aan tafel

Kenmerk	Rillettes	Paté
Structuur	Grof, vezelig, smeuïg	Glad, compact, homogeen
Bereidingsgevoel	Langzaam gegaard en uit elkaar getrokken	Fijner gemalen en gemengd
Mondgevoel	Rustiek en rijk	Zacht en egaal
Op de borrelplank	Heerlijk dik op toast	Vaak in plak of als glad smeersel

Zo proef je het verschil meteen

Neem een hap van beide op geroosterd brood. Bij rillettes voel je kleine vleesvezels, plus een volle smeuïgheid die eerder landelijk dan verf jnd aanvoelt. Paté glijdt egaler over de tong en heeft een meer uniforme beet. Dat betekent niet dat de een beter is dan de ander. Het zijn gewoon twee verschillende ervaringen. Wie houdt van karakter, structuur en iets dat prachtig samengaat met zuur en knapperig brood, komt vaak uit bij rillettes. Wie liever iets dat gladder en compacter eet, kijkt eerder naar patés en verwante smeersels. Bestel je rillettes en krijg je iets wat bijna mousseachtig glad is, dan eet je waarschijnlijk iets dat dichter tegen paté aanzit dan tegen klassieke rillettes.

Bewaren in de koelkast

Dankzij de traditionele Franse techniek van het afdekken met een vetlaag, is rillettes in de koelkast verrassend lang houdbaar. Het vet sluit het vlees namelijk luchtdicht af, waardoor bacteriën geen kans krijgen.

- Ongeopend (met intacte vetlaag): 2 tot 3 weken houdbaar in de koelkast (bij maximaal 4 °C).
- Geopend (zodra de vetlaag is doorbroken): 3 tot 5 dagen houdbaar.

Belangrijke bewaartips:

- **Hygiëne:** Gebruik altijd een **schon, droog mes** of lepel als je rillettes uit de pot schept. Kruisbesmetting met andere etenswaren verkort de houdbaarheid drastisch.
- **Potten steriliseren:** Wil je de rillettes de volle 3 weken kunnen bewaren? Kook de glazen potten en deksels dan vooraf een paar minuten uit in kokend water en laat ze aan de lucht drogen voordat je ze vult.
- **Vetlaag herstellen:** Heb je een deel uit de pot geschept, maar wil je de rest nog een week bewaren? Smelt het overgebleven vet in de pot (of voeg wat extra gesmolten reuzel toe) zodat het vlees weer volledig onder het vet staat.

Hoe kun je rillettes invriezen?

Rillettes leent zich uitstekend voor de vriezer. Omdat het vlees al volledig gegaard en omhuld is door vet, droogt het niet uit en blijft de structuur perfect behouden.

- **Houdbaarheid in de vriezer:** 2 tot 3 maanden. Na 3 maanden kan de smaak van het vet heel langzaam achteruitgaan (ranzig worden).

Stappenplan voor invriezen:

1. **Volledig laten afkoelen:** Zet de rillettes eerst een nacht in de koelkast zodat het vet en het vlees volledig koud en gestold zijn.
2. **De juiste verpakking:** Vries rillettes bij voorkeur niet in glazen potten in (glas kan knappen door de uitzetting van het vocht). Gebruik stevige plastic diepvriesbakjes of stevige diepvrieszakjes waar je de lucht goed uitdrukt.
3. **Portioneren:** Vries rillettes in kleine porties in. Eenmaal ontdooid kun je het namelijk niet opnieuw invriezen.

Ontdooien:

Laat de rillettes altijd langzaam ontdooien in de koelkast (dit duurt ongeveer 12 tot 24 uur, afhankelijk van de portiegrootte). Hierdoor krijgt het vet de tijd om op de juiste manier zacht te worden zonder dat het vlees gaat 'zweten'.

Hoe herken je of rillettes nog goed is?

Vertrouw altijd op je zintuigen. Rillettes is niet meer goed als:

- **De geur:** Het een zurige, muffe of ranzige geur heeft (goede rillettes ruikt hartig, naar vlees en kruiden).
- **Het uiterlijk:** Er schimmelplekjes (vaak groen of wit) op het vet of het vlees ontstaan, of als het vet verkleurt.

Extra tip voor het serveren!

Haal de rillettes altijd 30 tot 45 minuten voor het serveren uit de koelkast. Als het ijskoud is, is het vet hard en mis je veel van de smaak. Op kamertemperatuur wordt het vet heerlijk smeuïg, komen de kruiden (zoals de tijm, laurier of quatre épices) weer tot leven en smelt het weg op je tong.

Geniet van dit rijke mond- en smaakgevoel met een van onze recepten.

RILLETTES PAGINA

VLEES	
EEND RILLETTES	4
EEND APPELSTROOP RILLETTES	5
EEND CALVADOS-APPEL RILLETTES	6
EEND COGNAC RILLETTES	7
EEND CRANBERRY RILLETTES	8
EEND GROENE PEPERKORRELS RILLETTES	9
EEND JENEVERBES LAURIER RILLETTES	10
EEND KARAMEL UI RILLETTES	11
EEND SINAASAPPEL RILLETTES	12
EEND VIJGEN RILLETTES	13
GANS RILLETTES	14
KIP RILLETTES	15
KIP APPEL-CALVADOS RILLETTES	16
KIP ARMAGNAC RILLETTES	17
KIP BIER-MOSTERD RILLETTES	18
KIP CITROEN TIJM RILLETTES	19
KIP DRAGON RILLETTES	20
KIP PIMENT D'ESPELETTE RILLETTES	21
KIP PISTACHE-MOSTERD RILLETTES	22
KONIJN RILLETTES	23
VARKEN RILLETTES	24
VARKEN APPEL-MOSTERD RILLETTES	25
VARKEN CALVADOS RILLETTES	26
VARKEN EEND RILLETTES	27
VARKEN GEKONFIJTE KERSEN RILLETTES	28
VARKEN GEKONFIJTE VIJGEN RILLETTES	29
VARKEN GRAND MARNIER SINAASAPPEL RILLETTES	30
VARKEN QUATRE ÉPICES RILLETTES	31
VARKEN TIJM LAURIER RILLETTES	32

VIS	
ANSJOVIS RILLETTES	33
COQUILLE FIJNE KRUIDEN RILLETTES	34
FOREL RILLETTES	35
FOREL KOKOSMELK-KORIANDER RILLETTES	36
FOREL WITTE WIJN RILLETTES	37
KABELJAUW RILLETTES	38
KABELJAUW WITTE WIJN RILLETTES	39
KRAB RILLETTES	40
KRAB MET GEKONFIJTE UI RILLETTES	41
KRAB MET MOSTERD EN WITTE TRUFFEL RILLETTES	42
KREEFT RILLETTES	43
KREEFT MET GEKONFIJTE UI RILLETTES	44
MAKREEL RILLETTES	45
MAKREEL APPEL RILLETTES	46
MAKREEL VENKEL DRAGON RILLETTES	47
MEDITERRANE MAKREEL OLIJVEN RILLETTES	48
ROODBAARS RILLETTES	49
ROODBAARS OLIJF RILLETTES	50
SARDINES RILLETTES	51
SARDINES CITROEN RILLETTES	52
TONIJN RILLETTES	53
TONIJN CHILIVLOKKEN RILLETTES	54
TONIJN TOMAATJES-GROENE OLIJVEN RILLETTES	55
WITVIS-KRAB RILLETTES	56
ZALM RILLETTES	57
ZALM CITROEN RILLETTES	58
ZALM DILLE-BIESLOOK RILLETTES	59
GEROOKTE ZALM RILLETTES	60
ZALM SJALOTTEN RILLETTES	61

EEND RILLETTES



Het maken van een klassieke Franse eend rillettes (rillettes de canard) is verrassingen eenvoudig, maar vraagt vooral om een f inke portie geduld. Door de eendenbouten urenlang zachtjes te stoven in vet en specerijen, valt het vlees zo van het bot en krijgt het zijn kenmerkende, smeuïge structuur.

Voorbereiding (marineren): 2 uur (of hele nacht in de koelkast)
Bereiding (stoven/oven): 3 tot 4 uur
Wachttijd (opstijven): Minimaal 4 uur (liefst 1 nacht in de koelkast)

DIT HEB JE NODIG:

- 2 of 3 eendenbouten (met vel)
- 400-500 g ganzenvet of eendenvet (te koop in blik of pot)
- 2 sjalotjes fijngesneden
- 2 teentjes knoflook gekneusd of geperst
- 2 laurierblaadjes,
- 3 takjes verse tijm
- 1 tl zwarte of rode peperkorrels, gekneusd
- snuf kruidnagelpoeder
- 100 ml droge witte wijn
- Grof zeezout om de bouten vooraf te pekelen

MATERIAAL: braadpan met een dikke bodem, schone gesteriliseerde glazen potten of ramequins

ZO MAAK JE HET:

1. Bestrooi de eendenbouten royaal met grof zeezout en de peperkorrels.
2. Dek ze af en laat ze minimaal 2 uur (of een hele nacht) in de koelkast rusten om het vocht te onttrekken en de smaak te verdiepen.
3. Spoel de bouten daarna kort af onder de koude kraan om het overtollige zout te verwijderen en dep ze goed droog.
4. Smelt het ganzen- of eendenvet langzaam in een zware braadpan.
5. Leg de eendenbouten in het vet; zorg dat ze zo goed als onderstaan.
6. Voeg de sjalotjes, knoflook, laurier, tijm, kruidnagel en de witte wijn toe.
7. Laat het geheel op het allerlaagste vuur (met een vlamverdeler) of in een oven op 130°C–140°C gedurende 3 à 4 uur heel zachtjes pruttelen. Het vlees is klaar als het moeiteloos van het bot loslaat.
8. Haal de bouten uit het vet en laat ze een beetje afkoelen tot je ze kunt vasthouden.
9. Verwijder het vel en de botten.
10. Pluk het vlees met twee vorken helemaal uit elkaar tot fijne draadjes.
11. Meng het geplukte vlees in een kom met een paar eetlepels van het warme, gezeefde kookvet en eventueel een extra snufje peper totdat het een smeuïge massa wordt.
12. Duw de rillettes stevig aan in schone glazen potten of ramequins.
13. Schenk een dun laagje van het overgebleven gesmolten vet over de bovenkant. Dit sluit de rillettes luchtdicht af, waardoor het in de koelkast wel een week tot twee weken houdbaar blijft.
14. Laat de potten minimaal 4 uur opstijven in de koelkast. Haal de rillettes een half uur voor het serveren uit de koelkast, zodat het weer smeerbaar wordt.

LEKKER BIJ:

- **Brood & Toast:** Serveer het op warm, knapperig stokbrood, rustiek desembrood of een licht geroosterd Briochebrood.
- **Zuurwaren (Klassiek):** Onmisbaar zijn knapperige cornichons (Franse augurkjes), zilveruitjes of ingelegde kappertjes.
- **Zoete smaakmakers:** Een schepje vijgencompote, uienchutney of een subtiele toevoeging van een beetje appelstroop tijdens het opwarmen doet het fantastisch bij eend.
- **Frisse salade:** Een simpele, frisse salade met rucola en een strakke vinaigrette reinigt het palet tussen de happen door.
- **Drank:** Drink er een stevige Franse witte wijn bij, zoals een vette Chardonnay of een droge Elzas-wijn, of juist een lichte, fruitige rode wijn zoals een Beaujolais of Pinot Noir.

EEND APPELSTROOP RILLETTES



Eendenrillettes met appelstroop is een heerlijk smeuïg, klassiek Frans borrel- of voorgerecht met een diepe, lichtzoete smaak. Door de eend urenlang zachtjes te stoven in zijn eigen vet, valt het vlees zo van het bot en krijgt het een waanzinnig rijke structuur.

Actieve bereidingstijd: 30 minuten (plukken en opmaken)
Wachttijd (stoven): 3 tot 4 uur
Koeltijd: Minimaal 4 uur (liefst een hele nacht in de koelkast)

DIT HEB JE NODIG:

- 2 eendenbouten (vers of gekonfijt)
- 300 g ganzenvet of eendenvet (jus de canard)
- 1½ el ambachtelijke appelstroop
- 1 sjalot, zeer fijngesnipperd
- 1 teen knoflook, geperst
- 2 takjes verse tijm
- 1 laurierblaadje
- 50 ml droge witte wijn
- versgemalen peper
- grof zeezout

MATERIAAL: braadpan met een dikke bodem, schone gesteriliseerde glazen potten of ramequins

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt het ganzen- of eendenvet in een braadpan met een dikke bodem.
2. Leg de eendenbouten erin zodat ze net onderstaan.
3. Voeg de witte wijn, tijm, laurier en een halve eetlepel appelstroop toe.
4. Laat de eend op het allerlaagste vuur (met een vlamverdeler) of in een oven op 140 °C zo'n 3 tot 4 uur pruttelen totdat het vlees botermals is en makkelijk loslaat.
5. Haal de bouten uit de pan en laat ze kort afkoelen.
6. Zeef het achtergebleven vet en bewaar dit.
7. Pluk het eendenvlees met twee vorken helemaal uit elkaar en verwijder het vel en de botten.
8. Meng het geplukte vlees in een kom met de fijngesnipperde sjalot, knoflook en de resterende eetlepel appelstroop.
9. Voeg 3 tot 4 eetlepels van het warme opgevangen vet toe om het lekker smeuïg te maken.
10. Breng royaal op smaak met peper en zout.
11. Druk de rillettes stevig aan in een schone (weck)pot of kleine schaaltjes.
12. Giet hierover een laagje van het overgebleven gesmolten vet (ongeveer ½ cm).
13. Dit sluit de rillettes luchtdicht af en zorgt dat het een week houdbaar blijft.
14. Zet de pot minimaal 4 uur in de koelkast om op te stijven.

TIP: *Haal de rillettes minstens 30 minuten voor het serveren uit de koelkast, zodat het vet zacht kan worden en de smaken goed vrijkomen!*

LEKKER BIJ:

- **Warm brood:** Serveer de rillettes op knapperig geroosterd zuurdesembrood, Franse brioche of knapperige toastjes.
- **Zuren:** Combineer het op een borrelplank met Franse cornichons (kleine augurkjes), zilveruitjes of kappertjes om door het vettige heen te snijden.
- **Frisse salade:** Perfect als voorgerecht naast een pluk frisse rucola of een salade met flinterdunne partjes zure appel (zoals Granny Smith) en walnoten.
- **Wijn:** Drink er een glas stevige witte wijn bij (zoals een houtgerijpte Chardonnay) of juist een fruitige, lichtere rode wijn (zoals een Pinot Noir of Beaujolais).

EEND MET CALVADOS EN APPEL RILLETTES



Eendenrillettes met calvados en appel brengt de rijke smaak van eend samen met de typische, herfstachtige aroma's uit Normandië. De calvados zorgt voor een diepe, licht verwarmende alcoholsmaak, terwijl de frisse stukjes appel perfect snijden door het romige eendenvet.

Actieve bereidingstijd: 40 minuten (inclusief het fruiten van de appel en het plukken van de eend)
Wachttijd (stoven): 3 tot 4 uur
Koeltijd: Minimaal 4 uur (bij voorkeur een hele nacht)

DIT HEB JE NODIG:

- 2 eendenbouten (rauw of al gekonfijt)
- 300 gram ganzenvet of eendenvet
- 1 stevige, lichtzure appel (bijv. Elstar of Jonagold), in heel kleine blokjes (brunoise)
- 40 ml calvados (Normandische appelbrandewijn)
- 1 sjalot, fijngehakt
- 1 teen knoflook, geperst
- 2 takjes verse tijm
- 1 laurierblaadje
- snufje kaneel of koekkruiden (optioneel, voor extra herfst-vibe)
- versgemalen peper
- grof zeezout

MATERIAAL: braadpan met een dikke bodem, schone gesteriliseerde glazen potten of ramequins

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt het eendenvet in een zware pan.
2. Leg de eendenbouten erin samen met de tijm en het laurierblaadje.
3. Laat ze op een heel laag vuur (of in de oven op 140 °C) in 3 tot 4 uur botermals garen.
4. Haal de bouten uit de pan, laat ze een beetje afkoelen en pluk het vlees met twee vorken helemaal fijn.
5. Verwijder de botten en het vel.
6. Giet het vet door een zeef en bewaar het.
7. Verhit 1 eetlepel van het eendenvet in een koekenpan.
8. Fruit hierin de sjalot en knoflook glazig.
9. Voeg de fijne appelblokjes toe en bak deze 3 minuten mee tot ze iets zachter worden, maar nog wel een bite hebben.
10. Giet de calvados in de pan en laat dit op middelhoog vuur bijna volledig inkoken, zodat de alcohol verdampt maar de intense smaak achterblijft.
11. Meng de geplukte eend in een kom met het appel-calvadosmengsel.
12. Voeg 3 tot 5 eetlepels van het warme, opgevangen eendenvet toe tot er een smeuïge massa ontstaat.
13. Breng flink op smaak met zout, peper en eventueel een heel klein snufje kaneel.
14. Schep de rillettes in een pot en druk goed aan.
15. Giet er een laagje gesmolten eendenvet over van circa ½ cm om de rillettes luchtdicht af te sluiten.
16. Laat minimaal 4 uur opstijven in de koelkast.

TIP: *Haal de rillettes minstens 30 minuten voor het serveren uit de koelkast, zodat het vet zacht kan worden en de smaken goed vrijkomen!*

LEKKER BIJ:

- **Krokant brood:** Serveer op stevig, vers geroosterd boerenbrood, knapperig stokbrood of roggebrood.
- **Zoet-zure chutneys:** Smaakt fantastisch met een extra lepel appel-uienchutney of vijgencompote.
- **Noten & kazen:** Een perfecte match op een borrelplank naast gezouten walnoten of een milde, romige Franse kaas (zoals Camembert of Brie uit dezelfde regio).
- **Dranktip:** Combineer met een koel glas droge Franse cider (om in de appel-sfeer te blijven) of een volle, fruitige rode wijn zoals een *Cru de Beaujolais* (Morgon of Fleurie).

EEND MET COGNAC RILLETTES



Eendenrillettes met cognac is een absolute Franse klassieker. De cognac geeft het gerecht een diepe, luxe, bijna f uweelzachte smaak en een heerlijk warm aroma dat perfect past bij het rijke, hartige eendenvet.

Actieve bereidingstijd: 35 minuten (plukken, sjalot fruiten en mengen)
Wachttijd (stoven): 3 tot 4 uur
Koeltijd: Minimaal 4 uur (liefst hele nacht in de koelkast)

DIT HEB JE NODIG:

- 2 eendenbouten (rauw of al gekonf jt)
- 300 gram ganzenvet of eendenvet
- 40 ml goede kwaliteit cognac of Cointreau (voor een iets andere smaak)
- 1 sjalot, zeer f jn gesnipperd
- 1 teen knof ook, geperst
- 2 takjes verse tijm
- 1 laurierblaadje
- snufje versgeraspte nootmuskaat
- versgemalen zwarte peper
- grof zeezout

MATERIAAL: braadpan met een dikke bodem, schone gesteriliseerde glazen potten of ramequins

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt het eendenvet of ganzenvet in een zware braadpan.
2. Voeg de eendenbouten, tijm en het laurierblaadje toe.
3. Zorg dat de bouten net onderstaan.
4. Laat dit op het allerlaagste vuur (of in de oven op 140 °C) 3 tot 4 uur zachtjes garen tot het vlees van het bot valt.
5. Haal de eendenbouten uit het vet en laat ze kort afkoelen zodat je ze kunt aanraken.
6. Giet het warme vet door een zeef en bewaar dit.
7. Verwijder het vel en de botten van de eend en pluk het vlees met twee vorken helemaal fijn.
8. Verhit één eetlepel van het opgevangen eendenvet in een kleine koekenpan.
9. Fruit hierin de sjalot en knoflook in 2 tot 3 minuten glazig.
10. Giet de cognac in de pan en laat dit op middelhoog vuur bruisen tot het vocht met de helft is gereduceerd en de scherpe alcohollucht verdwenen is.
11. Meng in een kom het geplukte eendenvlees met het sjalot-cognacmengsel en een snufje nootmuskaat.
12. Voeg vervolgens 4 tot 5 el van het warme, gezeefde eendenvet toe tot het een smeuïg en licht vochtig geheel wordt.
13. Breng stevig op smaak met veel versgemalen zwarte peper en zout (rillettes verliezen wat smaakkracht als ze koud zijn).
14. Druk de rillettes stevig aan in een schone pot.
15. Giet er een laagje gesmolten eendenvet (ca. ½ cm) overheen om het luchtdicht af te sluiten.
16. Zet de pot minimaal 4 uur in de koelkast om stevig te worden.

TIP: *Haal de rillettes minstens 30 minuten voor het serveren uit de koelkast, zodat het vet zacht kan worden en de smaken goed vrijkomen!*

LEKKER BIJ:

- **Knapperige dragers:** Serveer op vers geroosterd zuurdesembrood, ambachtelijk stokbrood of dunne, krokante zeezout-toastjes.
- **Klassieke zuren:** Cornichons (Franse miniaugurkjes), ingelegde sjalotjes of rode ui-chutney snijden perfect door het vette en rijke karakter van de eend.
- **Fruitige combinaties:** Een subtiele compote van vijgen of gekonfijte pruimen op het broodje tilt de cognacsmaak naar een nog hoger niveau.
- **Dranksuggestie:** Serveer met een volle, krachtige rode wijn (zoals een Bordeaux of een stevige Rhône-wijn) of – voor de echte liefhebber – schenk er naderhand een klein glaasje van dezelfde cognac naast.

EEND MET CRANBERRY RILLETTES



Eendenrillettes met cranberry is een feestelijke variant op de Franse klassieker. Het friszure en lichtzoete karakter van de cranberry's biedt fantastisch tegenwicht aan het rijke, vette van de eend. Dit maakt het een ideaal hapje voor de herfst en de wintermaanden.

Actieve bereidingstijd: 35 minuten (plukken, cranberrycompote maken en mengen)
Wachttijd (stoven): 3 tot 4 uur
Koeltijd: Minimaal 4 uur (bij voorkeur een hele nacht)

DIT HEB JE NODIG:

- 2 eendenbouten (rauw of al gekonfijt)
- 300 g ganzenvet of eendenvet
- 75 g verse of diepvries cranberry's (gedroogde cranberry's kunnen ook, gebruik dan 50 gram en snijd ze fijn)
- 1 el sinaasappelsap (vers)
- 1 el fijne suiker of honing
- 1 sjalot, zeer fijn gesnipperd
- 2 takjes verse tijm
- 1 laurierblaadje
- versgemalen peper
- grof zeezout

MATERIAAL: braadpan met een dikke bodem, schone gesteriliseerde glazen potten of ramequins

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt het eendenvet in een pan met een dikke bodem.
2. Voeg de eendenbouten, de takjes tijm en het laurierblaadje toe.
3. Laat de eend op het allerlaagste vuur (met vlamverdeler) of in de oven op 140 °C in 3 tot 4 uur botermals garen.
4. Breng ondertussen in een klein steelpannetje de cranberry's samen met het sinaasappelsap en de suiker (of honing) aan de kook.
5. Laat dit zachtjes pruttelen tot de cranberry's openbarsten en het indikt tot een grove, dikke compote (ca. 8-10 minuten). Laat volledig afkoelen.
6. *Gebruik je gedroogde cranberry's? Wel ze dan kort in warm water en meng ze direct door het vlees zonder te koken.*
7. Haal de eendenbouten uit het vet, laat ze kort afkoelen en pluk het vlees met twee vorken helemaal fijn.
8. Verwijder de botten en het vel.
9. Giet het warme eendenvet door een zeef en bewaar het.
10. Meng het geplukte eendenvet in een kom met de fijngesnipperde sjalot en de afgekoelde cranberrycompote.
11. Voeg 4 tot 5 eetlepels van het warme, gezeefde eendenvet toe tot het een smeuïge, glanzende massa wordt.
12. Breng royaal op smaak met versgemalen zwarte peper en zout.
13. Schep de rillettes in een schone pot en druk goed aan.
14. Giet er een laagje gesmolten eendenvet (ca. ½ cm) overheen om de rillettes luchtdicht af te sluiten.
15. Zet de pot minimaal 4 uur in de koelkast om stevig te worden.

TIP: *Haal de rillettes minstens 30 minuten voor het serveren uit de koelkast, zodat het vet zacht kan worden en de smaken goed vrijkomen!*

LEKKER BIJ:

- **Knapperige toast en brood:** Serveer met warm, geroosterd notenbrood, rozijnenbrood of dunne, krokante zeezout-toastjes.
- **Noten:** Garneer of serveer de rillettes met grof gehakte, geroosterde pistachenootjes of walnoten voor een lekkere crunch.
- **Kazen:** Combineer het op een plankje met een milde, romige geitenkaas of een zachte witschimmelkaas zoals Brie.
- **Dranktip:** Schenk er een glas fruitige, sappige rode wijn bij (zoals een Merlot of een Pinot Noir) of een stevig winterbier (zoals een Dubbel).

EEND MET GROENE PEPERKORRELS RILLETTES



Eendenrillettes met groene peperkorrels is een hartige, licht pikante variatie op het klassieke Franse recept. De zachte, aromatische scherpte van groene peperkorrels (meestal ingelegd op vocht) snijdt perfect door het romige, vette karakter van de eend en geeft elke hap een heerlijke bite.

Actieve bereidingstijd: 30 minuten (plukken, peper kneuzen en mengen)
Wachttijd (stoven): 3 tot 4 uur
Koeltijd: Minimaal 4 uur (bij voorkeur een hele nacht)

DIT HEB JE NODIG:

- 2 eendenbouten (rauw of al gekonf jt)
- 300 gram ganzenvet of eendenvet
- 2 à 3 tl groene peperkorrels (uit een potje op vocht), uitgelekt
- 1 sjalot, zeer f jn gesnipperd
- 1 teen knof ook, geperst
- 2 takjes verse tijm
- 1 laurierblaadje
- 1 el droge witte wijn of droge sherry
- versgemalen zwarte peper
- grof zeezout

MATERIAAL: braadpan met een dikke bodem, schone gesteriliseerde glazen potten of ramequins

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt het eendenvet in een pan met een dikke bodem.
2. Voeg de eendenbouten, de takjes tijm en het laurierblaadje toe.
3. Laat de eend op het allerlaagste vuur (met vlamverdeler) of in de oven op 140 °C in 3 tot 4 uur botermals garen tot het vlees van het bot valt.
4. Haal de bouten uit het vet, laat ze kort afkoelen en pluk het vlees met twee vorken helemaal fijn.
5. Verwijder de botten en het vel.
6. Giet het warme eendenvet door een zeef en bewaar het.
7. Neem de groene peperkorrels en kneus ze heel licht met de platte kant van een mes of in een vijzel.
8. Ze moeten niet vermalen worden, maar net openbreken zodat de smaak goed vrijkomt.
9. Verhit 1 el van het opgevangen eendenvet in een kleine koekenpan.
10. Fruit de sjalot en knoflook in 2 tot 3 minuten glazig.
11. Blus af met de witte wijn of sherry en laat dit in 1 minuut bijna volledig verdampen.
12. Meng in een kom het geplukte eendenvet met het sjalottenmengsel en de gekneusde groene peperkorrels.
13. Voeg 4 tot 5 el van het warme, gezeefde eendenvet toe tot het een smeuïge massa wordt.
14. Breng extra op smaak met een snufje gewone zwarte peper en zout.
15. Schep de rillettes in een schone pot en druk stevig aan.
16. Giet er een laagje gesmolten eendenvet (ca. ½ cm) overheen om het luchtdicht af te sluiten.
17. Laat minimaal 4 uur opstijven in de koelkast.

TIP: *Haal de rillettes minstens 30 minuten voor het serveren uit de koelkast, zodat het vet zacht kan worden en de smaken goed vrijkomen!*

LEKKER BIJ:

- **Knapperig brood:** Serveer op vers afgebakken stokbrood, knapperige crostini's of een stevige snee zuurdesembrood.
- **Zuren met een bite:** Combineer met Franse cornichons, ingelegde mosterdzaadjes of een frisse zilverui om het palet schoon te frissen.
- **Stevige kazen:** Smaakt verrassend goed op een plank naast een harde, gerijpte kaas zoals een oude brokkelkaas of een Franse Comté.
- **Dranksuggestie:** Dit hartige hapje past perfect bij een krachtig blond- of dubbel bier. Drink je liever wijn? Kies dan voor een kruidige, stevige rode wijn zoals een Shiraz of een Côtes du Rhône.

EEND MET JENEVERBES EN LAURIER RILLETTES



Eendenrillettes met jeneverbes en laurier is een diep-hartige, bijna wildachtige variant op de klassieke Franse rillettes. De harsachtige, frisse smaak van de jeneverbes en het warme, aromatische van extra laurier versterken de natuurlijke smaak van de eend. Dit geeft de rillettes een heerlijk rustiek karakter.

Actieve bereidingstijd: 30 minuten (plukken, specerijen vijzelen en opmaken)
Wachttijd (stoven): 3 tot 4 uur
Koeltijd: Minimaal 4 uur (liefst nacht in de koelkast)

DIT HEB JE NODIG:

- 2 eendenbouten (rauw of al gekonfijt)
- 300 g ganzenvet of eendenvet
- 6 jeneverbessen
- 3 laurierblaadjes (bij voorkeur vers, die geven extra smaak)
- 1 sjalot, zeer fijn gesnipperd
- 1 teen knoflook, geperst
- 2 takjes verse tijm
- 50 ml droge witte wijn of droge vermout (zoals Noilly Prat)
- versgemalen zwarte peper
- grof zeezout

MATERIAAL: braadpan met een dikke bodem, schone gesteriliseerde glazen potten of ramequins

ZO MAAK JE HET:

1. Kneus de jeneverbessen in een vijzel of met de platte kant van een zwaar mes zodat ze openbreken.
2. Smelt het eendenvet in een zware braadpan.
3. Voeg de eendenbouten toe samen met de gekneusde jeneverbessen, de laurierblaadjes en de takjes tijm.
4. Zorg dat de bouten onderstaan.
5. Laat dit op het allerlaagste vuur (met een vlamverdeler) of in de oven op 140 °C in 3 tot 4 uur heel zachtjes garen tot het vlees bijna van het bot valt.
6. Haal de eendenbouten uit het vet en laat ze kort afkoelen.
7. Giet het warme vet door een fijne zeef en bewaar dit (de uitgekookte kruiden mogen weg).
8. Verwijder het vel en de botten en pluk het vlees met twee vorken helemaal fijn.
9. Verhit 1 el van het opgevangen eendenvet in een kleine koekenpan.
10. Fruit hierin de sjalot en knoflook in 2 tot 3 minuten glazig.
11. Blus af met de witte wijn of vermout en laat dit op middelhoog vuur inkoken tot het vocht bijna volledig verdwenen is.
12. Meng in een kom het geplukte eendenvet met het sjalottenmengsel.
13. Voeg 4 tot 5 el van het warme, gezeefde eendenvet toe tot het een smeuïg geheel wordt.
14. Breng extra krachtig op smaak met versgemalen zwarte peper en grof zeezout.
15. Druk de rillettes stevig aan in een schone pot.
16. Giet er een laagje gesmolten eendenvet (ca. ½ cm) overheen zodat het vlees volledig is afgedekt.
17. Laat minimaal 4 uur opstijven in de koelkast.

TIP: *Haal de rillettes minstens 30 minuten voor het serveren uit de koelkast, zodat het vet zacht kan worden en de smaken goed vrijkomen!*

LEKKER BIJ:

- **Ruw boerenbrood:** Serveer op dikke, geroosterde sneetjes zuurdesembrood, roggebrood of stevige crackers.
- **Zuurwaren:** Het vette karakter heeft een zuurtje nodig. Denk aan zure augurkjes (cornichons), zilveruitjes of ingelegde cantharellen/paddenstoelen.
- **Uienconfituur:** Een schepje lichtzoete uien- of vijgenchutney vormt een waanzinnig contrast met de hartige kruiden.
- **Dranksuggestie:** Dit vraagt om een stevige drank. Een ambachtelijk blond speciaalbier of een glas krachtige, houtgerijpte rode wijn (zoals een Syrah of een stevige Rioja). Voor een unieke combinatie serveer je er een klein glaasje ijskoude, kruidige jonge of oude jenever naast.

EEND MET GEKARAMELISEERDE UI RILLETTES



Een eenden rillettes met gekarameliseerde ui is de ultieme combinatie van hartig, zacht eendenvlees en diepe, zoete uien. Door kant-en-klare *confit de canard* (gekonfijte eendenbout) te gebruiken, zet je deze Franse klassieker zonder urenlang wachten op tafel.

Actieve bereidingstijd: 25 minuten (uien karamelliseren en vlees plukken)
Wachttijd (koelkast): minimaal 2 uur (om op te stijven)

DIT HEB JE NODIG:

- 1 blik confit de canard (ca. 4 eendenbouten in eendenvet)
- 3 grote uien, in dunne halve ringen
- 2 tenen knoflook, fijngehakt
- 1 el appelstroop of bruine basterdsuiker (voor extra karamelisatie)
- 1 takje verse tijm (alleen de blaadjes)
- 1 scheutje cognac of calvados (optioneel, voor extra diepte)
- zout
- versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: braadpan met een dikke bodem, schone gesteriliseerde glazen potten of ramequins

ZO MAAK JE HET:

1. Haal de eendenbouten uit het blik en schraap er 2 el van het gestolde eendenvet af.
2. Smelt dit vet in een koekenpan op middellaag vuur.
3. Voeg de uien, knoflook en tijm toe met een snuf zout.
4. Bak de uien rustig in 15 tot 20 minuten goudbruin en zacht.
5. Roer halverwege de appelstroop (of suiker) erdoor om ze prachtig te laten karamelliseren.
6. Blus eventueel af met de cognac of calvados en laat verdampen.
7. Verwarm ondertussen de eendenbouten kort in een pan of oven zodat het resterende vet smelt en het vlees warm is.
8. Haal de bouten uit het vet.
9. Verwijder het vel en de botten.
10. Pluk het malse eendenvlees met twee vorken helemaal uit elkaar in fijne draadjes.
11. Doe het geplukte vlees in een kom.
12. Meng de warme, gekarameliseerde uien erdoor.
13. Voeg 2 tot 3 el van het warme eendenvet uit het blik toe om het geheel lekker smeuïg te maken.
14. Breng stevig op smaak met flink wat versgemalen zwarte peper en zout (rillettes verliest wat smaakkracht als het koud is).
15. Schep de rillettes in schone glazen potten.
16. Druk goed aan.
17. Giet een dun laagje van het gesmolten eendenvet over de bovenkant; dit sluit de rillettes luchtdicht af en houdt het langer vers.
18. Zet minimaal 2 uur in de koelkast om stevig te worden.

TIP: *Haal de rillettes minstens 30 minuten voor het serveren uit de koelkast, zodat het vet zacht kan worden en de smaken goed vrijkomen!*

LEKKER BIJ:

- **Knapperig brood:** Serveer op versgebakken, nog warm stokbrood, sneetjes zuurdesembrood of knapperige toastjes.
- **Zuurtjes (tegenhanger voor het vet):** Combineer met Franse *cornichons* (kleine augurkjes), zilveruitjes of ingelegde rode ui. Het zuur snijdt perfect door het rijke en vette van de eend.
- **Frisse salade:** Een simpele salade van rucola met een lichte vinaigrette past hier uitstekend naast.
- **Wijntip:** Combineer met een stevige, fruitige Franse rode wijn (zoals een Merlot of een wijn uit de Rhône-vallei) of juist een droge, volle witte wijn zoals een Pinot Gris.

EEND MET SINAASAPPEL RILLETTES



Een eend rillettes met sinaasappel (rillettes de canard à l'orange) is een prachtige Franse klassieker. De frisse, lichtzoete citrustonen van de sinaasappel snijden perfect door het rijke en vette eendenvlees heen, wat zorgt voor een perfect gebalanceerde smaak.

Actieve bereidingstijd: 25 minuten (vlees plukken en de sinaasappel-reductie maken)
Wachttijd (koelkast): minimaal 2 uur (om op te stijven, het liefst een hele nacht)

DIT HEB JE NODIG:

- 1 blik confit de canard (ca. 4 eendenbouten in eendenvet)
- 1 bio sinaasappel (rasp en sap)
- 1 sjalotje, heel fijn gesnipperd
- 1 el Cointreau of Grand Marnier (optioneel, voor een extra diepe sinaasappelsmaak)
- 1 takje verse rozemarijn (fijngehakt)
- zout
- versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: braadpan met een dikke bodem, schone gesteriliseerde glazen potten of ramequins

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de eendenbouten kort in een pan of oven zodat het vet smelt en het vlees warm wordt.
2. Haal de bouten uit het vet.
3. Verwijder het vel en de botten.
4. Pluk het malse eendenvlees met twee vorken helemaal uit elkaar in fijne draadjes.
5. Was de sinaasappel grondig.
6. Rasp de oranje schil (zonder het bittere wit) en pers de vrucht uit.
7. Verwarm 1 eetlepel van het eendenvet in een klein pannetje en fruit de sjalot en rozemarijn op laag vuur tot ze zacht zijn (ca. 3 minuten).
8. Voeg het sinaasappelsap, de helft van de sinaasappelrasp en eventueel de Cointreau/Grand Marnier toe.
9. Laat dit op middelhoog vuur inkoken tot een stroperige vloeistof (ongeveer 5 tot 8 minuten).
10. Doe het geplukte eendenvlees in een kom.
11. Meng de sinaasappel-reductie en de rest van de verse sinaasappelrasp erdoor.
12. Voeg 2 tot 3 el van het warme eendenvet uit het blik toe om het geheel lekker smeuïg te maken.
13. Breng stevig op smaak met zout en flink wat versgemalen zwarte peper.
14. Schep de rillettes in een glazen pot of schaaltje en druk goed aan.
15. Giet een dun laagje van het overgebleven gesmolten eendenvet over de bovenkant om de rillettes luchtdicht af te sluiten.
16. Laat minimaal 2 uur opstijven in de koelkast.

TIP: *Haal de rillettes minstens 30 minuten voor het serveren uit de koelkast, zodat het vet zacht kan worden en de smaken goed vrijkomen!*

LEKKER BIJ:

- **Briochebrood of krentenbrood:** Het lichtzoete van getoast briochebrood of zelfs een dun sneetje krenten- en notenbrood past fenomenaal bij de sinaasappelsmaak.
- **Frisse garnituren:** Serveer met granaatappelpitjes, dunne plakjes verse vijg of een chutney van cranberry of rode ui.
- **Noten:** Walnoten of pecannoten op de borrelplank geven een heerlijke, aardse crunch die goed samengaat met de eend.
- **Wijntip:** Deze rillettes vraagt om een wijn die het fruitige karakter complimenteert. Denk aan een volle, aromatische witte wijn zoals een Gewürztraminer of een Pinot Gris. Drink je liever rood? Kies dan voor een soepele, fruitige Pinot Noir.

EEND MET VIJGEN RILLETTES



Een eenden rillettes met vijgen (rillettes de canard aux f gues) biedt een fantastische balans tussen het hartige, zoute eendenvlees en het diepe, honingzoete karakter van vijgen. De zachte structuur van de vijgen en de subtiele crunch van de pitjes maken deze variant extra luxueus.

Actieve bereidingstijd: 20 tot 25 minuten (vlees plukken en de vijgencompote maken)
Wachttijd (koelkast): minimaal 2 uur (om op te stijven, het liefst een hele nacht)

DIT HEB JE NODIG:

- 1 blik conf t de canard (ca. 4 eendenbouten in eendenvet)
- 5 of 6 gedroogde vijgen, in heel kleine blokjes gesneden (gedroogde vijgen geven een diepere smaak dan verse)
- 1 kleine sjalot, ragf jn gesnipperd
- 1 el balsamico azijn (voor een noodzakelijk zuurtje)
- 50 ml rode port of rode wijn
- 1 takje verse tijm (alleen de blaadjes)
- zout
- versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: braadpan met een dikke bodem, schone gesteriliseerde glazen potten of ramequins

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de eendenbouten kort in een pan of oven zodat het vet vloeibaar wordt.
2. Haal de bouten uit het vet, verwijder het vel en de botten.
3. Pluk het malse vlees met twee vorken helemaal uit elkaar in f jne draadjes.
4. Smelt 1 eetlepel van het eendenvet in een klein pannetje.
5. Fruit hierin de sjalot en de tijmblaadjes ca. 3 minuten op laag vuur tot ze zacht zijn.
6. Voeg de blokjes gedroogde vijg, de balsamico azijn en de rode port toe.
7. Laat dit op laag vuur ca. 8 tot 10 minuten zachtjes pruttelen tot de vijgen zacht zijn en het vocht bijna volledig is opgenomen door de vijgen.
8. Doe het geplukte eendenvlees in een kom.
9. Schep de warme vijgencompote erdoorheen.
10. Voeg 2 tot 3 el van het warme, vloeibare eendenvet toe om de rillettes heerlijk smeuïg te maken.
11. Breng het geheel stevig op smaak met zout en f ink wat versgemalen zwarte peper.
12. Schep de rillettes in een mooie pot of schaal en druk goed aan.
13. Giet een dun laagje van het overgebleven gesmolten eendenvet over de bovenkant om de rillettes luchtdicht af te sluiten. Laat dit minimaal 2 uur opstijven in de koelkast.

TIP: *Haal de rillettes minstens 30 minuten voor het serveren uit de koelkast, zodat het vet zacht kan worden en de smaken goed vrijkomen!*

LEKKER BIJ:

- **Notenbrood of roggebrood:** De aardse smaak van stevig noten- en rozijnenbrood of dun gesneden Fries roggebrood sluit perfect aan bij de zoete vijgen.
- **Walnoten of nootjes:** Serveer er losse, geroosterde walnoten of pistachenoten bij voor een f jne, knapperige textuur.
- **Fris contrast:** Omdat vijgen vrij zoet zijn, werken een paar zure cornichons (Franse augurkjes) of een likje grove mosterd op de plank erg goed als tegenhanger.
- **Wijntip:** Dit recept schreeuwt om een wijn met een klein zoetje of veel rijp fruit. Een glas Rode Port dat je hebt overgehouden van het koken is perfect. Drink je liever droge wijn? Kies dan voor een volle, houtgerijpte Chardonnay of een zwoele rode wijn uit de Rhône-streek (zoals een Châteauneuf-du-Pape of Côtes du Rhône).

GANS RILLETTES



Een ganzen rillettes (rillettes d'oie) is nog voller en dieper van smaak dan de variant met eend. Het vlees van gans is van nature iets krachtiger en wilder, wat zorgt voor een fantastische, authentieke Franse delicatesse. Door kant-en-klare gekonf jte ganzenbouten (conf t d'oie) te gebruiken, sla je het urenlange sudderproces over en zet je dit luxe hapje snel op tafel.

Actieve bereidingstijd: 20 minuten (vlees plukken en op smaak brengen)
Wachttijd (koelkast): minimaal 2 uur (om op te stijven, het liefst een hele nacht)

DIT HEB JE NODIG:

- 1 blik conf t d'oie (ca. 2 tot 4 gekonf jte ganzenbouten in ganzenvet)
- 1 grote sjalot, ragf jn gesnipperd
- 2 takjes verse tijm (alleen de blaadjes)
- 1 plukje verse peterselie, zeer f jngehakt
- 1 mespuntje vers geraspte nootmuskaat
- 1 scheutje Armagnac of Cognac (optioneel, voor een klassieke diepe smaak)
- zout
- veel versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: braadpan met een dikke bodem, schone gesteriliseerde glazen potten of ramequins

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm het blik met de ganzenbouten kort in een pan met heet water of zet de bouten met aanhangend vet kort in een warme oven.
2. Zodra het ganzenvet vloeibaar is en het vlees warm, haal je de bouten eruit.
3. Verwijder het vel en de botten.
4. Pluk het malse ganzenvlees met twee vorken helemaal uit elkaar in fijne draadjes.
5. Neem 1 el van het vloeibare ganzenvet en verhit dit in een klein pannetje.
6. Fruit de sjalot en de tijmblaadjes ca. 3 tot 4 minuten op laag vuur tot de sjalot glazig en zacht is.
7. Voeg eventueel de Armagnac of Cognac toe en laat dit in 1 minuut grotendeels verdampen.
8. Doe het geplukte ganzenvlees in een kom.
9. Meng de gefruite sjalot, de verse peterselie en de nootmuskaat erdoor.
10. Voeg vervolgens 3 tot 4 elvan het warme, vloeibare ganzenvet toe.
11. Roer krachtig door totdat er een smeuïge, samenhangende massa ontstaat.
12. Proef de rillettes goed.
13. Ganzenvlees kan veel hebben, dus breng het gul op smaak met zout en flink wat versgemalen zwarte peper.
14. Schep de rillettes in een glazen pot, druk goed aan en giet er een dun laagje extra ganzenvet over om het luchtdicht af te sluiten.
15. Laat minimaal 2 uur stevig worden in de koelkast.

TIP: *Haal de rillettes minstens 30 minuten voor het serveren uit de koelkast, zodat het vet zacht kan worden en de smaken goed vrijkomen!*

LEKKER BIJ:

- **Stevig brood:** Serveer op ambachtelijk zuurdesembrood, geroosterd boerenbrood of knapperig stokbrood. De stevige structuur van het brood past perfect bij de gans.
- **Geconserveerd zuur:** Combineer traditioneel met Franse *cornichons* (kleine, knapperige augurkjes), zilveruitjes of kappertjes. Dit doorbreekt het vette karakter van de rillettes.
- **Fruitige compote:** Een subtiel zoete cranberrycompote of een chutney van rode ui en appel vormt een geweldig smaakcontrast.
- **Wijntip:** Gans vraagt om een krachtige begeleider. Kies bij rood voor een stevige Franse wijn met wat tannines en zuren, zoals een Madiran of een houtgerijpte Bordeaux**.** Drink je liever wit? Een droge, krachtige Riesling uit de Elzas snijdt dankzij zijn zuren prachtig door het ganzenvet heen.

KIP RILLETTES



Kip rillettes is een heerlijk, boers Frans smeersel van zacht gegaard kippenvlees dat in zijn eigen vet (of eendenvet) uit elkaar wordt geplukt. Hieronder vind je een toegankelijk recept met heerlijke combinaties voor op de borrelplank.

Marineren: 1 tot 2 uur (optioneel, voor extra smaak)
Actieve bereidingstijd: 20 minuten
Kook- en stooftijd: 45 minuten tot 4 uur (afhankelijk van de methode; snel in de pan versus langzaam garen)
Opstijven in de koelkast: Minimaal 2 tot 3 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 500 g kippendijen (zonder vel en bot, dit vlees blijft lekker sappig)
- 150 g eendenvet of varkenssmout (essentieel voor de authentieke, romige structuur)
- 2 teentjes knof ook, geplet
- 2 takjes verse tijm
- 1 laurierblaadje
- 100 ml kippenbouillon of droge witte wijn
- peper en zout naar smaak

MATERIAAL: braadpan met een dikke bodem, schone gesteriliseerde glazen potten of ramequins

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt een flinke lepel van het eendenvet in een stoofpan.
2. Bak de kippendijen kort aan tot ze rondom licht verkleuren.
3. Kruid royaal met peper en zout.
4. Voeg de rest van het eendenvet, de bouillon (of wijn), knoflook, tijm en het laurierblaadje toe.
5. Zet het vuur heel laag en laat de kip met het deksel schuin op de pan zo'n 45 tot 60 minuten zachtjes pruttelen (konfijten) tot het vlees volledig mals is en uit elkaar valt.
6. Haal de kip uit de pan en leg het vlees in een kom.
7. Gebruik twee vorken om de kip helemaal in fijne draadjes te plukken (zoals *pulled chicken*).
8. Giet er een paar eetlepels van het warme achtergebleven vet en de braadsappen uit de pan bij om het mengsel lekker smeuïg te maken.
9. Schep de rillettes in een mooi glazen potje of terrine.
10. Giet eventueel nog een dun laagje van het overgebleven gesmolten vet over de bovenkant om het luchtdicht af te sluiten.
11. Laat het minstens 3 uur opstijven in de koelkast.

TIP: *Haal de rillettes minstens 30 minuten voor het serveren uit de koelkast, zodat het vet zacht kan worden en de smaken goed vrijkomen!*

LEKKER BIJ:

- **Brood:** Knapperig, vers afgebakken stokbrood, sneetjes stevig zuurdesembrood of warme toast.
- **Frisse tegenhangers:** Omdat rillettes vrij vet en hartig is, snijdt het zuur van cornichons (Franse augurkjes), zilveruitjes of kappertjes perfect door de rijkdom heen.
- **Gekarameliseerde uien:** Een zoete uien- of vijgencompote past fantastisch bij de hartige smaak van de kip.
- **Drank:** Serveer er een glas gekoelde droge witte wijn (zoals een Chardonnay), een lichte rode wijn (zoals Beaujolais), of een stevig Belgisch blond bier bij.

KIP MET APPEL EN CALVADOS RILLETTES



Een kip rillettes met appel en calvados is een heerlijk, toegankelijk en net iets lichter alternatief voor de klassieke Franse rillettes van eend of varkensvlees. De combinatie van malse kip, het friszure van appel en de diepe, warme smaak van calvados (Franse appelbrandewijn) is een absolute voltref er.

Omdat gekonf jte kip minder makkelijk kant-en-klaar in blik te vinden is, maken we deze variant met malse kippendijen die we zachtjes garen in roomboter (of ganzenvet/eendenvet als je dat nog over hebt van eerdere recepten).

Actieve bereidingstijd: 30 minuten (snijden, bakken en plukken)
Sudder- en stooftijd: 45 minuten (voor een botermalse kip)
Wachttijd (koelkast): minimaal 3 uur (om volledig op te stijven en de smaken te laten trekken)

DIT HEB JE NODIG:

- 500 g kippendijen (zonder bot en vel)
- 150 g roomboter (of eendenvet/ganzenvet voor een extra diepe smaak)
- 1 stevige, friszure appel (bijvoorbeeld Albert Heijn Elstar), geschild en in heel kleine blokjes
- 1 grote sjalot, fijngesnipperd
- 1 teen knoflook, fijngehakt
- 4 el Calvados
- 2 takjes verse tijm (alleen de blaadjes)
- 1 plukje verse peterselie, fijngehakt
- zout
- versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: braadpan met een dikke bodem, schone gesteriliseerde glazen potten of ramequins

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt 100 gram van de boter (of het vet) in een stoofpan op laag vuur.
2. Bestrooi de kippendijen met zout en peper en leg ze in de pan samen met de helft van de sjalot en de takjes tijm.
3. Zet het vuur heel laag, doe de deksel op de pan en laat de kip in ca. 45 minuten botermals garen.
4. Keer de dijen halverwege een keer om.
5. Het vlees moet supermakkelijk uit elkaar vallen.
6. Haal de kip uit de pan (bewaar het bakvet!) en laat heel even afkoelen.
7. Pluk de kippendijen met twee vorken helemaal uit elkaar tot fijne draadjes.
8. Smelt in een andere koekenpan een klein klontje extra boter.
9. Fruit de rest van de sjalot en de knoflook 3 minuten aan.
10. Voeg de fijne appelblokjes toe en bak deze 3 tot 4 minuten mee tot ze beginnen te verzachten maar nog wel hun vorm behouden.
11. Giet de Calvados in de pan en laat dit op middelhoog vuur in 2 minuten grotendeels verdampen, zodat de alcohol vervliegt maar de diepe appelsmaak achterblijft.
12. Doe de geplukte kip in een kom.
13. Meng het appel-Calvadosmengsel en de verse peterselie erdoor.
14. Schep er nu 3 tot 5 el van het warme stoofvet uit de kippen pan doorheen tot de rillettes lekker smeuïg en vochtig is.
15. Breng het mengsel stevig op smaak met extra zout en flink wat zwarte peper.
16. Schep de rillettes in een pot, druk goed aan en giet er eventueel nog een klein laagje gesmolten boter of vet overheen ter verzegeling.
17. Laat minimaal 3 uur (het liefst een hele nacht) opstijven in de koelkast.

TIP: *Haal de rillettes minstens 30 minuten voor het serveren uit de koelkast, zodat het vet zacht kan worden en de smaken goed vrijkomen!*

LEKKER BIJ:

- **Getoast briochebrood of stokbrood:** Het lichtzoete karakter van warm getoast briochebrood sluit fantastisch aan bij de appel en calvados. Ook een knapperig Frans stokbrood werkt perfect.
- **Walnoten en rozijnen:** Serveer de rillettes op een plank met een handje geroosterde walnoten en wat blanke rozijnen.
- **Frisse salade:** Een salade van flinterdun gesneden venkel of witlof met een lichte citroendressing vormt een heerlijk, knapperig contrast.
- **Dranksuggestie:** In plaats van wijn is dit recept absoluut fenomenaal in combinatie met een droge Franse appelcider (Cidre Brut). Drink je liever wijn? Kies dan voor een frisse, fruitige witte wijn zoals een Chenin Blanc of een sappige Chardonnay zonder al te veel houtrijping.

KIP MET ARMAGNAC RILLETTES



Een kiprillettes met Armagnac is een verf jnde, diepe en uiterst hartige variant. Door de kip langzaam te konf jten in eendenvet (een klassieke Franse methode) krijgt de rillettes de ultieme smeuïgheid. De toevoeging van Armagnac – de karaktervolle, warme Franse wijnbrandewijn uit de Gascogne – geeft het geheel een luxe en licht houtachtige diepte.

Actieve bereidingstijd: 25 minuten (marineren, plukken en op smaak brengen)
Sudder- en stooftijd: 45 tot 50 minuten (om de kip botermals te konfijten)
Wachttijd (koelkast): minimaal 3 uur (het liefst een hele nacht om op te stijven)

DIT HEB JE NODIG:

- 500 g kippendijen (zonder bot en vel, in grove stukken)
- 180 g eendenvet (of ganzenvet, te koop in pot of blik)
- 3 el Armagnac (Franse brandewijn)
- 1 grote sjalot, ragf jn gesnipperd
- 2 tenen knof ook, f jngehakt
- 1 el gedroogde of verse tijmblaadjes
- 1 mespuntje quatre-épices (Frans vierkruidenpoeder) of gemalen kruidnagel
- zout
- ruim versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: braadpan met een dikke bodem, schone gesteriliseerde glazen potten of ramequins

ZO MAAK JE HET:

Meng de stukken kippendij in een kom met de Armagnac, tijm, knoflook, quatre-épices, een flinke snuf zout en zwarte peper.
Laat dit eventueel 1 uurtje afgedekt in de koelkast trekken zodat de Armagnac in het vlees trekt.
Smelt het eendenvet in een stoofpan op laag vuur.
Voeg de sjalot toe en leg de gemarineerde kip inclusief alle sappen en kruiden in het vet.
Zorg dat de kip zo goed als onderstaat.
Leg de deksel op de pan en laat de kip op het allerlaagste vuur (het vet mag net heel zachtjes borrelen, niet koken) in 45 tot 50 minuten volledig gaar en botermals worden.
Haal de stukken kip met een schuimspaan uit het vet en laat ze kort afkoelen op een bord.
Giet het warme eendenvet door een zeef en vang het op.
Pluk het malse kippenvlees met twee vorken helemaal uit elkaar tot fijne draadjes.
Doe het geplukte vlees in een kom.
Voeg de mee gegaarde sjalotjes uit de zeef toe.
Giet er vervolgens 4 tot 6 el van het warme, gezeefde eendenvet bij.
Roer krachtig door met een vork tot een smeuïge, glanzende massa ontstaat.
Proef goed en voeg eventueel nog een klein extra scheutje Armagnac toe voor een rauw, krachtig accent, samen met extra zout en peper.
Schep de rillettes in potten en druk goed aan.
Giet er een dun laagje van het resterende gesmolten eendenvet over om het luchtdicht af te sluiten.
Zet minimaal 3 uur in de koelkast.

TIP: *Haal de rillettes minstens 30 minuten voor het serveren uit de koelkast, zodat het vet zacht kan worden en de smaken goed vrijkomen!*

LEKKER BIJ:

- **Rustiek brood:** Uitstekend op dikke, geroosterde sneetjes landbrood, zuurdesembrood of een vers afgebakken stokbrood.
- **Klassieke Franse garnituren:** Serveer met zure *cornichons* (kleine augurkjes) of ingelegde zilveruitjes om door de rijkdom van het eendenvet te snijden.
- **Uienconfijt:** Een zoete uien- of vijgenchutney compenseert het diepe, hartige karakter van de kip en de sterke drank prachtig.
- **Wijntip:** De combinatie van kip, eendenvet en Armagnac vraagt om een wijn met karakter. Kies voor een volle, houtgerijpte witte Chardonnay of een droge, aromatische Viognier. Drink je liever rood? Ga dan voor een soepele, kruidige rode wijn uit de Rhône-vallei (zoals een Côtes du Rhône) of een elegante Pinot Noir.

KIP MET BIER EN MOSTERD RILLETTES



Een kiprillettes met bier en mosterd is een heerlijke, robuuste variant met een herfstachtig en stoer karakter. De diepe, moutige smaak van een stevig Belgisch bier combineert fantastisch met het scherpe van Franse mosterd en het malse kippenvlees. Door de kip rustig te stoven in bier en eendenvet (of roomboter), krijg je de ultieme smeuïgheid met een volle, gelaagde smaak.

Actieve bereidingstijd: 25 minuten (snijden, plukken en op smaak brengen)
Stooftijd: 50 tot 60 minuten (om de kip botermals te stoven)
Wachttijd (koelkast): minimaal 3 uur (om volledig op te stijven)

DIT HEB JE NODIG:

- 500 g kippendijen (zonder bot en vel)
- 150 g eendenvet of roomboter
- 150 ml stevig bier (kies voor een dubbel bier, een abdijbier of een herfstbok voor een diepe, lichtzoete smaak)
- 1 grote sjalot, f jngesnipperd
- 1 teen knof ook, f jngehakt
- 2 el grove Groningse of Franse mosterd (voor textuur en pit)
- 1 el gladde Dijonmosterd (voor de scherpte)
- 1 takje verse rozemarijn
- zout en ruim versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: braadpan met een dikke bodem, schone gesteriliseerde glazen potten of ramequins

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt 100 gram van het eendenvet (of de boter) in een stoofpan op laag vuur.
2. Fruit de sjalot en knoflook 3 minuten aan.
3. Bestrooi de kippendijen met zout en peper en leg ze in de pan.
4. Voeg het takje rozemarijn toe.
5. Giet het bier erbij en breng zachtjes tegen de kook aan.
6. Zet het vuur op de laagste stand, doe de deksel op de pan en laat de kip in 50 tot 60 minuten helemaal gaar en botermals sudderen.
7. Het vocht zal deels inkoken en de kip neemt de smaken van het bier prachtig op.
8. Haal de kippendijen met een schuimspaan uit de pan en laat ze kort afkoelen op een bord.
9. Verwijder het takje rozemarijn uit het resterende stoofvocht.
10. Pluk de kip met twee vorken helemaal uit elkaar tot fijne draadjes.
11. Doe de geplukte kip in een kom.
12. Roer de grove mosterd en de Dijonmosterd erdoorheen.
13. Voeg vervolgens 4 tot 5 el van het warme, ingekookte stoofvocht (inclusief het vet) uit de pan toe.
14. Meng krachtig met een vork tot een smeuïge en samenhangende rillettes.
15. Proef de rillettes goed.
16. Voeg naar smaak extra zwarte peper of een extra schepje mosterd toe voor meer pit.
17. Schep de rillettes in een mooie pot en druk goed aan.
18. Smelt de resterende 50 gram vet of boter en giet dit eroverheen om de rillettes luchtdicht te verzegelen.
19. Laat minimaal 3 uur opstijven in de koelkast.

TIP: *Haal de rillettes minstens 30 minuten voor het serveren uit de koelkast, zodat het vet zacht kan worden en de smaken goed vrijkomen!*

LEKKER BIJ:

- **Donker brood of pretzels:** Deze robuuste rillettes smaakt fantastisch op een dikke plak stevig bruinbrood, roggebrood of geserveerd met zoute pretzels. Dit sluit perfect aan bij de moutige biersmaak.
- **Augurkjes en zilveruitjes:** De scherpe zuren van traditioneel zuurgoed zijn een must om te snijden door het rijke karakter van de kip en het vet.
- **Oude kaas:** Serveer dit op een borrelplank naast blokjes pittige, oude kaas of overjarige brokkelkaas.
- **Dranksuggestie:** Dit recept vraagt natuurlijk om een goed glas bier! Drink er bij voorkeur hetzelfde bier bij dat je ook in het recept hebt gebruikt, zoals een smaakvolle Belgische dubbel of een herfstbok. Drink je liever wijn? Kies dan voor een krachtige, droge witte wijn met een klein zuurtje, zoals een Riesling.

KIP MET CITROEN EN TIJM RILLETTES



Een kiprillettes met citroen en tijm is de perfecte rillettes voor de lente en zomer. Waar traditionele rillettes vaak zwaar en winters aanvoelen, zorgt de citroen hier voor een heerlijk frisse en lichte toon, terwijl de tijm een klassiek kruidige diepte geeft. Door de kip rustig te konf jten in eendenvet of milde olijfolie blijft het vlees waanzinnig mals.

Actieve bereidingstijd: 25 minuten (snijden, plukken, mengen)
Stooftijd: 45 tot 50 minuten (voor een botermalse kip)
Wachttijd (koelkast): minimaal 3 uur (om volledig op te stijven)

DIT HEB JE NODIG:

- 500 g kippendijen (zonder bot en vel)
- 150 g eendenvet (of een milde, goede kwaliteit olijfolie voor een lichtere variant)
- 1 bio citroen (rasp en sap)
- 1 grote sjalot, f jngesnipperd
- 2 tenen knof ook, f jngehakt
- 4 tot 5 takjes verse tijm (alleen de blaadjes)
- 1 plukje verse peterselie, f jngehakt
- zout en ruim versgemalen witte of zwarte peper

MATERIAAL: braadpan met een dikke bodem, schone gesteriliseerde glazen potten of ramequins

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt 100 gram van het eendenvet (of de olijfolie) in een stoofpan op laag vuur.
2. Fruit de sjalot en knoflook 3 minuten aan tot ze zacht zijn.
3. Bestrooi de kippendijen royaal met zout en peper en leg ze in de pan.
4. Voeg de helft van de tijmblaadjes toe.
5. Zet het vuur op de allerlaagste stand, doe de deksel op de pan en laat de kip in 45 tot 50 minuten botermals garen in het vet.
6. Haal de kippendijen met een schuimspaan uit de pan en laat ze heel even afkoelen op een bord.
7. Bewaar het warme vet in de pan.
8. Pluk de kip met twee vorken helemaal uit elkaar tot fijne, dunne draadjes.
9. Doe de geplukte kip in een mengkom.
10. Was de citroen grondig. Voeg de rasp van de hele citroen, 1 tot 2 eetlepels citroensap, de resterende verse tijmblaadjes en de fijngehakte peterselie toe aan de kip.
11. Schep nu 4 tot 5 el van het warme bakvet uit de pan door de kip heen.
12. Roer krachtig met een vork totdat het vet volledig is opgenomen en er een smeuïge, glanzende massa ontstaat.
13. Proef de rillettes goed.
14. Voeg naar smaak extra citroensap, zout of peper toe (de citroensmaak mag er echt lekker uitspringen).
15. Schep de rillettes in een glazen pot en druk goed aan.
16. Smelt de resterende 50 gram vet of olie en giet dit eroverheen om de rillettes luchtdicht af te sluiten.
17. Laat minimaal 3 uur opstijven in de koelkast.

TIP: *Haal de rillettes minstens 30 minuten voor het serveren uit de koelkast, zodat het vet zacht kan worden en de smaken goed vrijkomen!*

LEKKER BIJ:

- **Licht getoast brood:** Serveer op een knapperig, warm Albert Heijn Stokbrood, ciabatta of lichte toastjes.
- **Frisse groenten:** Deze rillettes doet het fantastisch naast rauwkost zoals dunne plakjes komkommer, radijs of stengels bleekselderij.
- **Kappertjes en olijven:** Geef de borrelplank een mediterraans tintje door er zoute kappertjes of groene olijven bij te serveren. Het zout sluit perfect aan bij de citroen en tijm.
- **Wijntip:** Dit frisse hapje vraagt om een evenzo frisse, minerale witte wijn. Een Sauvignon Blanc (zoals een Sancerre of Pouilly-Fumé) of een knisperend frisse Chablis past hier perfect bij en versterkt de citrustonen.

KIP MET DRAGON RILLETTES



Een kiprillettes met dragon (rillettes de poulet à l'estragon) is een absolute Franse klassieker. Dragon heeft een verf jnde, licht zoete smaak die doet denken aan anijs en venkel. Dit kruid is de ultieme partner voor kip. Door de kip zachtjes te garen in eendenvet (of roomboter) en af te maken met verse dragon en een vleugje Dijonmosterd, krijg je een rillettes die elegant, romig en waanzinnig aromatisch is.

Actieve bereidingstijd: 25 minuten (snijden, plukken, mengen)
Stooftijd: 45 tot 50 minuten (om de kip botermals te konf jten)
Wachttijd (koelkast): minimaal 3 uur (om volledig op te stijven)

DIT HEB JE NODIG:

- 500 g kippendijen (zonder bot en vel)
- 150 g eendenvet of roomboter
- 1 grote sjalot, f jngesnipperd
- 2 tenen knof ook, f jngehakt
- 50 ml droge witte wijn (bijvoorbeeld een Sauvignon Blanc)
- 1 f inke hand verse dragon, de blaadjes losgehaald en f jngehakt
- 1 tl gladde Dijonmosterd (voor een subtiele diepte)
- zout en versgemalen witte of zwarte peper

MATERIAAL: braadpan met een dikke bodem, schone gesteriliseerde glazen potten of ramequins

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt 100 gram van het eendenvet (of de boter) in een stoofpan op laag vuur.
2. Fruit de sjalot en knoflook 3 minuten aan tot ze glazig zijn.
3. Bestrooi de kippendijen royaal met zout en peper en leg ze in de pan.
4. Giet de witte wijn erbij.
5. Zet het vuur op de laagste stand, doe de deksel op de pan en laat de kip in 45 tot 50 minuten botermals garen.
6. Het vlees moet heel gemakkelijk uit elkaar vallen.
7. Haal de kippendijen met een schuimspaan uit de pan en laat ze heel even afkoelen op een bord.
8. Bewaar het warme vet en de kookvochten in de pan.
9. Pluk de kip met twee vorken helemaal uit elkaar tot fijne, dunne draadjes.
10. Doe de geplukte kip in een mengkom.
11. Voeg de fijngehakte verse dragon en 1 tl Dijonmosterd toe.
12. Schep nu 4 tot 5 el van het warme stoofvocht en vet uit de pan door de kip heen.
13. Roer krachtig met een vork totdat het vet volledig is opgenomen en er een smeuïge, glanzende en samenhangende rillettes ontstaat.
14. Proef de rillettes goed.
15. Dragon heeft een uitgesproken smaak, dus balanceer het eventueel met een extra snuf zout of peper.
16. Schep de rillettes in een mooie pot en druk goed aan.
17. Smelt de resterende 50 gram vet of boter en giet dit eroverheen ter verzegeling.
18. Laat minimaal 3 uur opstijven in de koelkast.

TIP: *Haal de rillettes minstens 30 minuten voor het serveren uit de koelkast, zodat het vet zacht kan worden en de smaken goed vrijkomen!*

LEKKER BIJ:

- **Frans stokbrood of crackers:** Perfect op een kraakvers stokbrood of lichte, neutrale toastjes.
- **Gepocheerd ei:** Een geweldige Franse bistro-combinatie is een schep van deze rillettes op een toastje met een zacht gepocheerd eitje erop. Het romige eigeel past fantastisch bij de dragon.
- **Radijsjes en tuinkers:** Serveer met knapperige, peperige radijsjes of een plukje tuinkers voor een frisse, lente-achtige beet.
- **Wijntip:** De anijsachtige tonen van dragon vragen om een droge, aromatische witte wijn. Een Chablis of een mooie Sauvignon Blanc sluit hier naadloos bij aan. Ook een droge Franse Rosé (bijvoorbeeld uit de Provence) werkt hier uitstekend bij.

KIP MET PIMENT D'ESPELETTE RILLETTES



Een kiprillettes met piment d'Espelette brengt een heerlijke Baskische twist naar deze Franse klassieker. Piment d'Espelette is een milde, aromatische rode peper uit het Franse Baskenland. Het geeft geen agressieve scherpte, maar juist een warme, subtiel fruitige en licht gerookte diepte aan het malse kippenvlees.

Actieve bereidingstijd: 25 minuten (snijden, plukken en op smaak brengen)
Stooftijd: 45 tot 50 minuten (om de kip botermals te konf jten)
Wachttijd (koelkast): minimaal 3 uur (het liefst een hele nacht)

DIT HEB JE NODIG:

- 500 g kippendijen (zonder bot en vel)
- 150 g eendenvet (of roomboter, maar eendenvet past perfect bij de Baskische stijl)
- 1 grote sjalot, f jngesnipperd
- 2 tenen knof ook, f jngehakt
- 1 tot 1½ tl piment d'Espelette (naar smaak)
- ½r ode paprika, in piepkleine blokjes (brunoise, voor een klein zoetje en kleur)
- 1 plukje verse peterselie, f jngehakt
- zout
- snufje zwarte peper

MATERIAAL: braadpan met een dikke bodem, schone gesteriliseerde glazen potten of ramequins

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt 100 gram van het eendenvet (of de boter) in een stoofpan op laag vuur.
2. Fruit de sjalot, de knoflook en de paprika-blokjes **4 minuten** aan tot ze zacht zijn.
3. Bestrooi de kippendijen royaal met zout en 1 tl piment d'Espelette.
4. Leg de kip in de pan en zorg dat het vlees grotendeels onder het vet staat.
5. Zet het vuur op de allerlaagste stand, doe de deksel op de pan en laat de kip in **45 tot 50 minuten** botermals garen.
6. Het vet mag absoluut niet hard koken, hooguit heel zachtjes borrelen.
7. Haal de kippendijen met een schuimspaan uit de pan en laat ze kort afkoelen op een bord.
8. Bewaar het warme vet met de sjalot en paprika in de pan.
9. Pluk het vlees met twee vorken helemaal uit elkaar tot fijne draadjes.
10. Doe de geplukte kip in een mengkom.
11. Voeg de fijngehakte peterselie toe en schep de sjalot- en paprikablokjes uit de pan erbij.
12. Giet er vervolgens **4 tot 5 el van het warme konfijtvet** bij.
13. Roer krachtig met een vork tot een smeuïge en glanzende rillettes.
14. Proef de rillettes.
15. Piment d'Espelette verliest een klein beetje kracht als de rillettes koud is, dus voeg gerust nog een extra snufje toe voor de kleur en smaak, samen met wat zout.
16. Schep in een pot, druk stevig aan en giet de resterende 50 gram gesmolten vet eroverheen.
17. Laat minimaal 3 uur opstijven in de koelkast.

TIP: *Haal de rillettes minstens 30 minuten voor het serveren uit de koelkast, zodat het vet zacht kan worden en de smaken goed vrijkomen!*

LEKKER BIJ:

- **Geroosterd landbrood of ciabatta:** Besprenkel dikke sneetjes robuust brood met een beetje olijfolie, gril ze goudbruin en smeer de rillettes er dik op.
- **Gegrilde groenten:** Smaakt fantastisch in combinatie met tapas of hapjes zoals gegrilde piquillo-pepers, artisjokharten of zongedroogde tomaten.
- **Kazen:** Serveer op een plank naast een milde, schapen- of geitenkaas uit de Pyreneeën (zoals de Baskische Ossau-Iraty of Spaanse Manchego). Het romige van de kaas matcht perfect met de warme peper.
- **Wijntip:** Combineer deze rillettes met een volle, sappige Spaanse of Zuid-Franse rosé (zoals een Bandol of Navarra rosé). Drink je liever rood? Kies dan voor een soepele, fruitige rode wijn met een klein kruidig randje, zoals een Grenache of een jonge Rioja (Joven).

KIP MET PISTACHE EN MOSTERD RILLETTES



Een kiprillettes met pistache en mosterd is een fantastische, feestelijke variant met een heerlijke textuur. Het malse, zachte kippenvlees krijgt een pittige kick van de mosterd, terwijl de gehakte pistachenootjes zorgen voor een prachtige groene kleur en een f jne, knapperige crunch.

Actieve bereidingstijd: 25 minuten (plukken, nootjes hakken en mengen)
Stooftijd: 45 tot 50 minuten (om de kip botermals te garen)
Wachttijd (koelkast): minimaal 3 uur (zodat de boter/het vet kan opstijven)

DIT HEB JE NODIG:

- 500 g kippendijen (zonder bot en vel)
- 150 g eendenvet of roomboter
- 1 grote sjalot, f jngesnipperd
- 2 tenen knof ook, f jngehakt
- 50 g gepelde pistachenootjes (ongezouten), grof gehakt
- 1½ el grove Franse of Groningse mosterd (voor de structuur en pit)
- 1 tl gladde Dijonmosterd (voor een extra scherp randje)
- 2 takjes verse tijm (alleen de blaadjes)
- zout en ruim versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: braadpan met een dikke bodem, schone gesteriliseerde glazen potten of ramequins

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt 100 gram van het eendenvet (of de boter) in een stoofpan op laag vuur.
2. Fruit de sjalot, knoflook en tijmblaadjes 3 minuten aan.
3. Bestrooi de kippendijen met zout en peper, leg ze in de pan en doe de deksel erop.
4. Laat de kip op het allerlaagste vuur in 45 tot 50 minuten volledig botermals garen in het eigen vocht en het vet.
5. Haal de kippendijen met een schuimspaan uit de pan en laat ze kort afkoelen op een bord.
6. Bewaar het warme vet in de pan.
7. Pluk het vlees met twee vorken helemaal uit elkaar tot fijne draadjes.
8. Doe de geplukte kip in een mengkom.
9. Voeg de grove mosterd, de Dijonmosterd en de grof gehakte pistachenootjes toe (houd een klein handje pistache apart voor de garnering).
10. Schep 4 tot 5 eetlepels van het warme bakvet uit de stoofpan door de kip.
11. Roer krachtig met een vork totdat het vet volledig is opgenomen en er een smeuïge, glanzende rillettes ontstaat.
12. Proef en breng eventueel extra op smaak met zout en peper.
13. Schep de rillettes in een mooie pot en druk goed aan.
14. Bestrooi de bovenkant met de achtergehouden pistachenootjes.
15. Smelt de resterende 50 gram vet of boter en giet dit er voorzichtig overheen om de rillettes luchtdicht af te sluiten.
16. Laat minimaal 3 uur opstijven in de koelkast.

TIP: *Haal de rillettes minstens 30 minuten voor het serveren uit de koelkast, zodat het vet zacht kan worden en de smaken goed vrijkomen!*

LEKKER BIJ:

- **Roggebrood of zuurdesem:** De diepe, aardse smaak van dun gesneden Fries roggebrood of stevig zuurdesembrood past geweldig bij de combinatie van mosterd en nootjes.
- **Oude of harde kazen:** Smaakt fantastisch op een borrelplank naast een stuk brokkelkaas, oude Goudse kaas of een harde Italiaanse Pecorino.
- **Frisse tegenhangers:** Omdat deze rillettes lekker hartig en nootachtig is, doen frisse *cornichons* (Franse augurkjes), ingelegde zilveruitjes of schijfjes zure appel (zoals Granny Smith) het er uitstekend bij.
- **Wijntip:** De mosterd en pistache vragen om een witte wijn met wat body en zuren. Een houtgerijpte Chardonnay of een volle Chenin Blanc sluit hier naadloos bij aan. Drink je liever rood? Kies dan voor een soepele, sappige Beaujolais (Gamay) of een lichte Pinot Noir.

KONIJN RILLETTES



Konijnenrillettes is een absolute klassieker uit de Franse keuken. Omdat konijnenvlees van zichzelf vrij mager is, wordt het langzaam gekonf jt in eendenvet of ganzenvet. Dit zorgt voor een zijdezachte, rijke structuur met een diepe wildsmaak.

Actieve bereidingstijd: 30 minuten (aanbraden en plukken)
Stooftijd (konf jten): 3 tot 4 uur op heel laag vuur
Opstijven in de koelkast: Minimaal 4 uur (het liefst een hele nacht)

DIT HEB JE NODIG:

- 1 heel konijn (of ca. 800 g tot 1 kg konijnenbouten)
- 350 g eenden- of ganzenvet
- 100 ml droge witte wijn of blanke gevogeltebouillon
- 2 teentjes knof ook, gekneusd
- 1 sjalot, f jngesneden
- 2 takjes verse tijm,
- 1 takje rozemarijn,
- 2 laurierblaadjes
- 4 gekneusde jeneverbessen
- zout en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: braadpan met een dikke bodem, schone gesteriliseerde glazen potten of ramequins

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd het konijn in grove stukken (als je een heel konijn gebruikt).
2. Bestrooi alle stukken royaal met zout en peper.
3. Smelt twee eetlepels van het eendenvet in een grote stoofpan met een dikke bodem.
4. Bak de stukken konijn op middelhoog vuur rondom licht goudbruin.
5. Haal het konijn er eventueel kort uit om de sjalot en knoflook 2 minuten mee te fruiten.
6. Leg al het vlees terug in de pan.
7. Voeg de rest van het eendenvet, de witte wijn (of bouillon), tijm, rozemarijn, laurier en jeneverbessen toe.
8. Het vlees moet grotendeels onderstaan.
9. Breng tegen de kook aan, zet het vuur op de laagste stand (gebruik eventueel een vlamverdeler) of in de oven op 140°C en doe het deksel op de pan.
10. Laat dit 3 tot 4 uur heel zachtjes pruttelen tot het vlees zo mals is dat het van het bot valt.
11. Haal de stukken konijn uit de pan en laat ze een klein beetje afkoelen zodat je ze kunt vasthouden.
12. Giet het achtergebleven vet door een zeef en bewaar dit.
13. Pluk het konijnenvlees zorgvuldig van de botten.
14. Let heel goed op dat er geen kleine botjes of kraakbeen achterblijven.
15. Doe het geplukte vlees in een kom.
16. Voeg beetje bij beetje scheppen van het opgevangen warme vet toe en roer stevig door met een houten lepel (of gebruik een handmixer op de laagste stand voor een fijnere structuur) tot er een smeuïge, draadjesachtige pasta ontstaat.
17. Breng extra op smaak met versgemalen peper en eventueel wat zout.
18. Schep de rillettes in schone glazen potten.
19. Druk goed aan zodat er geen luchtbellen ontstaan.
20. Giet een klein laagje van het overgebleven gesmolten vet over de bovenkant om de rillettes luchtdicht af te sluiten.
21. Laat minimaal 4 uur opstijven in de koelkast.

TIP: *Haal de rillettes minstens 30 minuten voor het serveren uit de koelkast, zodat het vet zacht kan worden en de smaken goed vrijkomen!*

LEKKER BIJ:

Brood: Geroosterd briochebrood (het zoetje past geweldig bij konijn), ambachtelijk zuurdesembrood of knapperige crostini's.
Zoete en zure compotes: Konijn heeft een licht zoete wildsmaak. Dit matcht perfect met een uienchutney, vijgencompote of een cranberry-conf ture.
Frisse elementen: Zure cornichons, ingelegde mosterdzaadjes of een frisse salade met een strakke vinaigrette snijden mooi door het romige vet heen.
Drank: Een volle, houtgerijpte Chardonnay, een soepele rode Pinot Noir, of een ambachtelijk donker abdijbier.

VARKEN RILLETTES



Hier is het recept voor de klassieke Franse varkensrillettes (Rillettes de Porc). Dit is de pure, traditionele basisversie zonder extra toevoegingen zoals fruit of sterke drank, waarbij de focus volledig ligt op de rijke, pure smaak van langzaam gegaard varkensvlees.

Voorbereidingstijd: 10 minuten
Bereidingstijd (stoven): 3 tot 4 uur
Wachttijd (opstijven): Minimaal 4 uur (liefst een nacht)

DIT HEB JE NODIG:

- 500 g varkensprocureur (varkensnek), in grove blokjes (heeft de perfecte verhouding vlees/vet)
- 250 g speklappen of vet varkensbuikvlees, in blokjes
- 150 g reuzel (varkensvet) of reuzel gemengd met ganzenvet
- 100 ml droge witte wijn of lichte bouillon
- 2 teentjes knof ook, gekneusd
- 2 takjes verse tijm
- 2 laurierblaadjes
- royaal zeezout en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: braadpan met een dikke bodem, schone gesteriliseerde glazen potten of ramequins

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt de reuzel op laag vuur in een zware (gietijzeren) braadpan.
2. Voeg de blokjes varkensprocureur, speklappen, de gekneusde knoflook, takjes tijm, laurierblaadjes en de witte wijn toe.
3. Het vlees moet net onderstaan in het vet/vocht.
4. Laat dit met de deksel schuin op de pan 3 tot 4 uur heel zachtjes pruttelen.
5. Het vlees mag niet bakken of bruinen; het moet langzaam konfijten tot het volledig uit elkaar valt als je er met een vork op drukt.
6. Haal de pan van het vuur.
7. Vis de takjes tijm, laurierblaadjes en de knoflook eruit.
8. Giet het vlees af door een zeef en vang het vloeibare vet zorgvuldig op.
9. Trek het warme vlees met twee vorken (of in een standmixer met de bisschopshaak) helemaal uit elkaar tot fijne draadjes.
10. Roer een paar flinke soeplepels van het opgevangen warme vet terug door het geplukte vlees tot er een zeer smeuïge, bijna sappige massa ontstaat (het vlees neemt het vet op).
11. Breng nu royaal op smaak met zeezout en flink wat zwarte peper.
12. ***TIP:*** *rillettes koelt af en kou vlakt smaak af, dus het mag warm net iets te zout lijken.*
13. Schep de rillettes in schone glazen potten of een aardewerken schaal en druk goed aan.
14. Giet een laagje van het overgebleven gesmolten vet (ongeveer 1 cm) over de bovenkant.
15. Dit sluit het vlees luchtdicht af en zorgt dat het in de koelkast wekenlang goed blijft.
16. Laat de potten afkoelen en zet ze daarna minimaal 4 uur in de koelkast om op te stijven.

TIP: *Haal de rillettes minstens 30 minuten voor het serveren uit de koelkast, zodat het vet zacht kan worden en de smaken goed vrijkomen!*

LEKKER BIJ:

- **Klassiek stokbrood:** Het allerlekkerst op een kraakvers, nog licht warm Frans stokbrood (baguette) of een stevig stuk boerenlandbrood.
- **Cornichons:** De absolute nummer één begeleider. De scherpe, friszure smaak van deze Franse mini augurkjes snijdt perfect door het rijke varkensvet.
- **Mosterd:** Een likje Dijonmosterd of een paar zilveruitjes op de toast geven net die nodige pittige oppepper.
- **Op de borrelplank:** Een vaste waarde naast andere charcuterie zoals droge worst, paté, en kazen zoals een romige Brie of een milde harde schapenkaas.
- **Dranktip:** Een koel glas droge witte wijn (zoals een Sauvignon Blanc of een jonge Bourgogne) of een lichte, fruitige rode wijn (zoals een Beaujolais of Pinot Noir) past hier perfect bij omdat de zuren het palet weer verfrissen.

VARKEN MET APPEL MOSTERD RILLETTES



Varkensrillettes met appel en mosterd is een heerlijke, Franse klassieker met een friszure en pittige twist. Door het vlees urenlang zachtjes te stoven in vet, valt het helemaal uit elkaar en wordt het heerlijk smeuïg.

Voorbereidingstijd: 20 minuten
Bereidingstijd (stoven): 4 tot 5 uur
Wachttijd (opstijven): minimaal 4 uur (liefst een hele nacht)

DIT HEB JE NODIG:

- 1 kg varkensprocureur (of varkensschouder), in grove blokken
- 250 g ganzenvet (of eendenvet / reuzel)
- 2 stevige, lichtzure appels (bijv. Elstar of Jonagold), geschild en in kleine blokjes
- 2 el grove mosterd (Zaanse of Limburgse)
- 1 el gladde Dijonmosterd
- 2 sjalotten, f jngesnipperd
- 2 teentjes knof ook, gekneusd
- 100 ml droge witte wijn (of droge appelcider)
- 2 blaadjes laurier
- 3 takjes verse tijm
- ½ tl kruidnagelpoeder

zout en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: braadpan met een dikke bodem, schone gesteriliseerde glazen potten of ramequins

ZO MAAK JE HET:

1. Bestrooi de blokken varkensvlees royaal met zout en peper.
2. Smelt 2 el van het vet in een zware braadpan (bij voorkeur gietijzer) en bak het vlees rondom lichtbruin.
3. Haal het vlees even uit de pan.
4. Fruit de sjalot en knoflook kort aan in het achtergebleven vet.
5. Giet de witte wijn (of cider) erbij en schraap de aanbaksels los van de bodem.
6. Doe het vlees terug in de pan samen met de laurierblaadjes, tijm en het kruidnagelpoeder.
7. Voeg de rest van het ganzenvet toe tot het vlees bijna helemaal onder staat.
8. Zet het vuur op de laagste stand (gebruik eventueel een vlamverdeler) of zet de pan met deksel in een voorverwarmde oven op 120 °C.
9. Laat dit 4 tot 5 uur heel zachtjes stoven tot het vlees botermals is.
10. Voeg het laatste half uur van de stooftijd de kleine blokjes appel toe, zodat ze zacht worden maar niet volledig wegsmelten.
11. Haal de pan van het vuur.
12. Verwijder de laurierblaadjes en tijmtakjes.
13. Schep het vlees en de appel met een schuimspaan uit de pan in een grote kom.
14. Giet het achtergebleven vet door een zeef en bewaar dit.
15. Trek het vlees met twee vorken helemaal uit elkaar (plukken) tot een vezelige structuur.
16. Roer de grove mosterd en de Dijonmosterd door het warme vlees.
17. Voeg een paar soeplepels van het opgevangen stoofvet toe zodat het mengsel lekker smeuïg wordt.
18. Proef goed en breng extra op smaak met zout en peper (rillettes koelt af en verliest dan wat smaak, dus het mag nu krachtig smaken).
19. Schep de rillettes in schone weckpotten of schaaltjes.
20. Druk goed aan.
21. Giet een klein laagje van het overgebleven vloeibare vet over de bovenkant; dit sluit de rillettes luchtdicht af.
22. Laat afkoelen en zet minimaal 4 uur in de koelkast om op te stijven.

TIP: *Haal de rillettes minstens 30 minuten voor het serveren uit de koelkast, zodat het vet zacht kan worden en de smaken goed vrijkomen!*

LEKKER BIJ:

- **Knapperig stokbrood:** Dik besmeerd op warm, geroosterd brood.
- **Zuurwaren:** De vette, rijke smaak snijdt perfect door met cornichons (kleine augurkjes), zilveruitjes of ingelegde rode ui.
- **Borrelplank:** Combineer het op een plank met harde kazen, gedroogde worst en walnoten.
- **Als voorgerecht:** Geserveerd met een frisse salade met een vinaigrette op basis van appelazijn.
- **Dranktip:** Drink er een droge, frisse witte wijn bij zoals een Chenin Blanc of Pinot Gris of een stevige, droge Franse appelcider.

VARKEN MET CALVADOS RILLETTES



Varkensrillettes met calvados is een luxe, herfstachtige variant op de Franse klassieker. De calvados (Normandische appelbrandewijn) geeft het vlees een diepe, lichtzoete en aromatische smaak die prachtig samengaat met het rijke varkensvlees.

Voorbereidingstijd: 20 minuten
Bereidingstijd (stoven): 4 tot 5 uur
Wachttijd (opstijven): Minimaal 4 uur (liefst een hele nacht)

DIT HEB JE NODIG:

- 1 kg varkensprocureur (of varkensschouder), in grove blokken
- 250 g reuzel (of ganzenvet / eendenvet)
- 60 ml Calvados
- 1 grote sjalot, f jngesnipperd
- 2 teentjes knof ook, gekneusd
- 150 ml droge appelcider (of droge witte wijn)
- 2 blaadjes laurier
- 3 takjes verse tijm
- 1 takje rozemarijn
- 4 geplette jeneverbessen
- zout en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: braadpan met een dikke bodem, schone gesteriliseerde glazen potten of ramequins

ZO MAAK JE HET:

1. Bestrooi de blokken varkensvlees royaal met zout en peper.
2. Smelt 2 el van het vet in een zware braadpan en bak het vlees rondom goudbruin.
3. Haal het vlees uit de pan.
4. Fruit de sjalot en knoflook kort aan in het achtergebleven vet.
5. Giet de Calvados in de pan en schraap met een houten spatel de smaakvolle aanbaksels los van de bodem.
6. Laat de alcohol in 1 minuut grotendeels verdampen (pas op voor de vlam als je op gas kookt).
7. Doe het vlees terug in de pan.
8. Voeg de cider (of witte wijn), laurier, tijm, rozemarijn en jeneverbessen toe.
9. Smelt de rest van het vet erbij tot het vlees bijna helemaal onder staat.
10. Zet de pan met het deksel erop op het allerlaagste vuur (of in een voorverwarmde oven op 120 °C).
11. Laat dit 4 tot 5 uur heel zachtjes pruttelen tot het vlees volledig uit elkaar valt.
12. Haal de pan van het vuur.
13. Verwijder de laurier, tijm, rozemarijn en jeneverbessen.
14. Schep het vlees met een schuimspaan in een grote kom.
15. Giet het stoofvet door een zeef en bewaar dit.
16. Trek het varkensvlees met twee vorken helemaal uit elkaar tot fijne draadjes.
17. Roer nu geleidelijk een paar soeplepels van het warme, opgevangen stoofvet door het geplukte vlees tot het een smeuïg, samenhangend mengsel wordt.
18. Proef heel goed: rillettes mag koud best krachtig smaken, dus voeg gerust nog wat extra zout en versgemalen peper toe.
19. ***TIP:*** *Voor een extra subtiel Calvados-accent kun je nu nog een klein kneepje (½ tl) rauwe Calvados door het warme vlees roeren.*
20. Schep de rillettes in schone potten en druk goed aan.
21. Giet een dun laagje van het overgebleven vloeibare vet over de bovenkant om de rillettes luchtdicht af te sluiten.
22. Laat afkoelen en zet minimaal 4 uur (liefst een nacht) in de koelkast.

TIP: *Haal de rillettes minstens 30 minuten voor het serveren uit de koelkast, zodat het vet zacht kan worden en de smaken goed vrijkomen!*

LEKKER BIJ:

- **Brood:** Het lichtzoete van getoost brioche- of krentenwegge sluit perfect aan bij de tonen van de Calvados.
- **Appelcompote of vijgenjam:** Een klein schepje friszure appelcompote of zoete vijgenchutney op de rillettes compenseert het vette karakter.
- **Geroosterde walnoten:** Geven een heerlijke, aardse kraak aan je toastje.
- **Cornichons:** De klassieke Franse zure miniaugurkjes blijven de ultieme tegenhanger voor het rijke vlees.
- **Dranktip:** Schenk er exact bij wat erin zit: een koel glas droge Normandische appelcider of een mooie, houtgerijpte Chardonnay.

VARKEN MET EEND RILLETTES



Varkensrillettes met eend (rillettes de porc et canard) is de ultieme, rijke combinatie van twee Franse klassiekers. De eend (bij voorkeur gekonf jte eendenbout) geeft een diepe, wildachtige wildsmaak aan het malse varkensvlees, wat zorgt voor een extra hartig en luxe resultaat.

Voorbereidingstijd: 20 minuten
Bereidingstijd (stoven): 4 tot 5 uur
Wachttijd (opstijven): Minimaal 4 uur (liefst een hele nacht)

DIT HEB JE NODIG:

- 600 g varkensprocureur (varkensschouder), in grove blokken
- 400 g eendenbouten (rauw óf kant-en-klaar gekonf jt uit blik/pot)
- 300 g eendenvet (of ganzenvet)
- 100 ml droge witte wijn
- 1 sjalot, f jngesnipperd
- 2 teentjes knof ook, gekneusd
- 2 blaadjes laurier
- 3 takjes verse tijm
- 1 takje rozemarijn
- ½ tl pimentpoeder (allspice)
- zout en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: braadpan met een dikke bodem, schone gesteriliseerde glazen potten of ramequins

ZO MAAK JE HET:

1. Bestrooi de blokken varkensvlees (en de eendenbouten, als ze rauw zijn) royaal met zout en peper.
2. Smelt 2 el van het eendenvet in een zware braadpan.
3. Bak het varkensvlees (en eventueel de rauwe eend) rondom goudbruin.
4. Haal het vlees daarna uit de pan.
5. Fruit de sjalot en knoflook kort aan in het achtergebleven vet.
6. Giet de witte wijn erbij en schraap de aanbaksels los van de bodem.

Bij gebruik van rauwe eend:

7. Doe het varkensvlees, de rauwe eendenbouten, laurier, tijm, rozemarijn en het pimentpoeder in de pan.
8. Voeg de rest van het eendenvet toe tot alles bijna onder staat.
9. Laat met het deksel op de pan 4 tot 5 uur heel zachtjes stoven op laag vuur (of op 120 °C in de oven) tot al het vlees botermals is.

Bij gebruik van kant-en-klare gekonfijte eend:

10. Stoof eerst alleen het varkensvlees met de kruiden en het vet voor ca. 4 uur.
11. Verwarm de gekonfijte eendenbouten apart kort in hun eigen vet tot ze warm zijn en voeg ze het laatste half uur toe aan de pan met het varkensvlees.
12. Haal de pan van het vuur en verwijder de laurier, tijm en rozemarijn.
13. Schep al het vlees uit de pan.
14. Haal het vel en de botten van de eendenbouten en gooi deze weg.
15. Giet het achtergebleven vet door een zeef en bewaar het.
16. Trek nu zowel het varkensvlees als het eendenvlees met twee vorken helemaal uit elkaar tot fijne draadjes en meng ze in een grote kom.
17. Roer geleidelijk een aantal soeplepels van het warme, opgevangen eendenvet door het vlees tot er een smeuïge massa ontstaat.
18. Proef goed en voeg extra zout en flink wat versgemalen zwarte peper toe.
19. Het mengsel mag krachtig smaken, omdat de smaak afvlakt als het koud is.
20. Schep de rillettes in schone potten of schaaltjes.
21. Druk stevig aan en giet een dun laagje van het overgebleven eendenvet over de bovenkant om het luchtdicht af te sluiten.
22. Laat afkoelen en zet minimaal 4 uur in de koelkast.

TIP: *Haal de rillettes minstens 30 minuten voor het serveren uit de koelkast, zodat het vet zacht kan worden en de smaken goed vrijkomen!*

LEKKER BIJ:

- **Zwaar en stevig brood:** Denk aan geroosterd zuurdesembrood, roggebrood of een stevig boerenlandbrood.
- **Friszure compotes:** Omdat eend vrij vettig en krachtig is, werkt een compote van rode bessen, cranberry's of een uienchutney met balsamico fantastisch als tegenhanger.
- **Cornichons en kappertjes:** De scherpe zuren van Franse augurkjes of grote kappertjes snijden prachtig door de rijkdom van het eendenvet.
- **Gedroogd fruit:** Serveer er wat gedroogde vijgen of abrikozen bij op de borrelplank.
- **Dranktip:** Dit vraagt om een mooie, stevige rode wijn met wat zuren en tannines om het vet te balanceren, zoals een Pinot Noir uit de Bourgogne, een Beaujolais Cru (bijv. Morgon), of een glas droge, rode Bordeaux.

VARKEN MET GEKONFIJTE KERSEN RILLETTES



Varkensrillettes met gekonf jte kersen is een verf jnde combinatie waarin het hartige, vette varkensvlees perfect in balans wordt gebracht door het diepe, zoetzure karakter van de kersen. De subtiele toevoeging van rode port en specerijen geeft deze variant een warm en feestelijk karakter.

Voorbereidingstijd: 20 minuten
Bereidingstijd (stoven & konf jten): 4 tot 5 uur
Wachttijd (opstijven): Minimaal 4 uur (liefst een hele nacht)

DIT HEB JE NODIG:

- 1 kg varkensprocureur (varkensschouder), in grove blokken
- 250 g reuzel (of eendenvet / ganzenvet)
- 150 g ontpitte kersen (vers, diepvries of zacht gedroogd)
- 75 ml rode port (of krachtige rode wijn)
- 1 el balsamico azijn
- 1 sjalot, f jngesnipperd
- 2 teentjes knof ook, gekneusd
- 2 blaadjes laurier
- 3 takjes verse tijm
- 1 steranijs
- ¼ tl kaneelpoeder
- zout en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: braadpan met een dikke bodem, schone gesteriliseerde glazen potten of ramequins

ZO MAAK JE HET:

1. Bestrooi de blokken varkensvlees royaal met zout en peper.
2. Smelt 2 el van het vet in een zware braadpan en bak het vlees rondom goudbruin aan.
3. Haal het vlees uit de pan.
4. Fruit de sjalot en knoflook kort aan in het achtergebleven vet.
5. Giet de rode port en balsamico azijn in de pan en schraap met een spatel de smaakvolle aanbaksels los van de bodem.
6. Doe het vlees terug in de pan samen met de laurier, tijm, steranijs en het kaneelpoeder.
7. Voeg de rest van het vet toe zodat het vlees grotendeels onder staat.
8. Leg het deksel op de pan en laat het 4 uur heel zachtjes stoven op laag vuur (of in een oven op 120 °C) tot het vlees botermals is.
9. Meng de ontpitte kersen het laatste uur van de stooftijd door het vlees.
10. Ze zullen daardoor zachtjes mee konfijten in het varkensvet en de port, waardoor ze een diepe smaak ontwikkelen.
11. Haal de pan van het vuur.
12. Verwijder de laurierblaadjes, tijmtakjes en de steranijs.
13. Schep het vlees en de kersen met een schuimspaan uit de pan in een grote kom.
14. Giet het vet door een zeef en bewaar dit.
15. Trek het varkensvlees met twee vorken helemaal uit elkaar tot fijne draadjes.
16. De kersen zullen deels uit elkaar vallen en zich prachtig door het vlees mengen.
17. Roer een paar soeplepels van het warme, opgevangen stoofvet door het vlees tot de structuur heerlijk smeuïg is.
18. Proef heel goed en voeg eventueel extra zout en versgemalen zwarte peper toe.
19. Schep de rillettes in schone potten of schaaltjes.
20. Druk goed aan en giet een dun laagje van het overgebleven vloeibare vet over de bovenkant om het luchtdicht af te sluiten.
21. Laat afkoelen en zet minimaal 4 uur in de koelkast.

TIP: *Haal de rillettes minstens 30 minuten voor het serveren uit de koelkast, zodat het vet zacht kan worden en de smaken goed vrijkomen!*

LEKKER BIJ:

- **Brood:** Het lichtzoete karakter van getoost brioche of een stevig brood gevuld met walnoten en rozijnen past perfect bij de kersen.
- **Kaas:** De combinatie van het zoete fruit, het hartige vlees en een pittige stukje kaas (zoals Roquefort of oude brokkelkaas) op een toastje is fantastisch.
- **Pistachenootjes:** Hak wat geroosterde pistachenootjes fijn en strooi deze over de rillettes voor een mooie groene kleur en een fijne kraak.
- **Zuurwaren:** Hoewel de kersen al een zuurtje hebben, blijft een klassieke cornichon of ingelegde zilverui een frisse tegenhanger voor het vet.
- **Dranktip:** Schenk hier een glas Rode Port bij, een rijke Pinot Noir, of een stevig Belgisch dubbel bier.

VARKEN MET GEKONFIJTE VIJGEN RILLETTES



Een heerlijk, ambachtelijk recept voor varkensrillettes met gekonf jte vijgen. Het zacht smeltende, hartige varkensvlees combineert fantastisch met het diepe, zoete van de vijg.

Voorbereidingstijd: 15 minuten
Bereidingstijd (stoven): 3 tot 4 uur
Wachttijd (opstijven): Minimaal 4 uur (liefst een nacht)

DIT HEB JE NODIG:

- 500 g varkensprocureur (varkensnek) of varkenslappen, in grove blokjes
- 250 g speklappen of vet varkensbuikvlees, in blokjes
- 150 g reuzel (varkensvet) of ganzenvet
- 2 takjes verse tijm
- 2 laurierblaadjes
- 2 teentjes knof ook, gekneusd
- 100 ml droge witte wijn of kippenbouillon

voor de gekonf jte vijgen (snelle methode) in kleine stukjes gesneden

- 4-5 gedroogde vijgen (of stevige verse vijgen)
- 2 el suiker
- 1 el balsamico azijn
- een scheutje water

MATERIAAL: braadpan met een dikke bodem, schone gesteriliseerde glazen potten of ramequins

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt de reuzel op heel laag vuur in een zware (gietijzeren) braadpan.
2. Voeg de blokjes varkensvlees, spek, tijm, laurier, knoflook en de witte wijn of bouillon toe.
3. Laat dit met de deksel schuin op de pan 3 tot 4 uur heel zachtjes pruttelen.
4. Het vlees mag absoluut niet bruin bakken; het moet zachtjes garen in het vet tot het volledig uit elkaar valt.
5. Snijd ondertussen de vijgen in kleine stukjes.
6. Doe ze in een klein steelpannetje met de suiker, balsamico azijn en een paar eetlepels water.
7. Laat dit op laag vuur zo'n 15 tot 20 minuten zachtjes inkoken tot een dikke, glanzende vijgencompote.
8. Laat afkoelen.
9. Haal de pan met vlees van het vuur.
10. Vis de laurier, tijm en knoflook eruit.
11. Giet het vlees af door een zeef en vang het vloeibare vet op.
12. Trek het vlees met twee vorken helemaal uit elkaar tot fijne draadjes.
13. Roer een paar flinke eetlepels van het opgevangen warme vet terug door het geplukte vlees zodat het lekker smeuïg wordt.
14. Breng royaal op smaak met versgemalen zwarte peper en zout.
15. Spatel nu de afgekoelde stukjes gekonfijte vijg voorzichtig door de rillettes.
16. Schep de rillettes in schone glazen potten.
17. Druk goed aan.
18. Giet een laagje van het overgebleven gesmolten vet (ongeveer 1 cm) over de rillettes.
19. Dit sluit het vlees luchtdicht af en zorgt dat het langer houdbaar blijft.
20. Zet minimaal 4 uur in de koelkast om op te stijven.

TIP: *Haal de rillettes minstens 30 minuten voor het serveren uit de koelkast, zodat het vet zacht kan worden en de smaken goed vrijkomen!*

LEKKER BIJ:

- **Krokant brood:** Smeer het op een nog warm, knapperig stuk **stokbrood**, zuurdesembrood of een ambachtelijke toast.
- **Zuurwaren:** Traditioneel geserveerd met cornichons (Franse miniaugurkjes), zilveruitjes of ingelegde mosterdzaadjes. Het zuur balanceert het vet perfect.
- **Op de borrelplank:** Ideaal als onderdeel van een luxe borrel- of charcuterieplank, samen met pittige kazen (zoals blauwe kaas of oude brokkelkaas) en walnoten.
- **Bij de maaltijd:** Lekker als voorgerecht of lunch met een frisse, groene salade met een strakke vinaigrette (bijvoorbeeld met Franse mosterd).
- **Dranktip:** Drink er een frisse, droge witte wijn bij (zoals een Chenin Blanc of Pinot Gris) of een licht gekoelde, fruitige rode wijn (zoals een Beaujolais).

VARKEN MET GRAND MARNIER EN SINAASAPPEL RILLETTES



Hier is een verf jnde, winterse variant: varkensrillettes met Grand Marnier en sinaasappel. De citrusvrucht snijdt prachtig door het vette varkensvlees, terwijl de likeur zorgt voor een diepe, warme en luxe smaak.

Voorbereidingstijd: 15 minuten
Bereidingstijd (stoven): 3 tot 4 uur
Wachttijd (opstijven): Minimaal 4 uur (liefst een nacht)

DIT HEB JE NODIG:

- 500 g varkensprocureur (varkensnek), in grove blokjes
- 250 g speklappen of vet varkensbuikvlees, in blokjes
- 150 g reuzel (varkensvet) of ganzenvet
- 2 takjes verse tijm
- 1 steranijs (past perfect bij sinaasappel)
- 100 ml droge witte wijn
- 4 el Grand Marnier (sinaasappellikeur)
- 1 bio sinaasappel, rasp en sap
- 1 el bruine basterdsuiker

MATERIAAL: braadpan met een dikke bodem, schone gesteriliseerde glazen potten of ramequins

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt de reuzel op laag vuur in een zware braadpan.
2. Voeg de blokjes varkensvlees, spek, de takjes tijm, de steranijs en de witte wijn toe.
3. Voeg hier ook de helft van het sinaasappelsap en de helft van de sinaasappelrasp aan toe.
4. Laat dit met de deksel schuin op de pan 3 tot 4 uur heel zachtjes pruttelen tot het vlees volledig uit elkaar valt.
5. Doe in de laatste 15 minuten van de stooftijd de Grand Marnier, de rest van het sinaasappelsap, de rest van de rasp en de bruine suiker in een klein steelpannetje.
6. Laat dit op middelhoog vuur inkoken tot een licht stroperige siroop.
7. Haal van het vuur.
8. Haal de pan met vlees van het vuur.
9. Vis de tijm en de steranijs eruit.
10. Giet het vlees af door een zeef en vang het vloeibare vet op.
11. Trek het vlees met twee vorken helemaal uit elkaar tot fijne draadjes.
12. Roer een paar flinke eetlepels van het opgevangen warme vet terug door het geplukte vlees voor de smeuïgheid.
13. Giet nu ook de ingekookte Grand Marnier-sinaasappelsiroop door het vlees.
14. Breng extra royaal op smaak met versgemalen zwarte peper (dit combineert geweldig met sinaasappel) en zout.
15. Schep de rillettes in glazen potten en druk goed aan.
16. Giet een laagje van het overgebleven gesmolten vet (circa 1 cm) eroverheen om het luchtdicht af te sluiten.
17. Laat minimaal 4 uur opstijven in de koelkast.

TIP: *Haal de rillettes minstens 30 minuten voor het serveren uit de koelkast, zodat het vet zacht kan worden en de smaken goed vrijkomen!*

LEKKER BIJ:

- **Brioche of notenbrood:** Smeer de rillettes op een geroosterd sneetje briochebrood (het licht zoete past perfect) of een stevig **noten-vruchtenbrood**. Een klassieke Franse toast kan natuurlijk ook.
- **Gekonfijte uien of cranberry:** Een schepje uienconfijt of een friszure cranberrycompote op of naast de rillettes versterkt de winterse smaken.
- **Op de borrelplank:** Combineert fantastisch met romige kazen zoals Camembert of Brie, en met rauwe ham soorten (zoals Prosciutto of Serrano).
- **Als voorgerecht:** Serveer een quenelle (bolletje) rillettes op een bedje van witlof of rucola. De bittere smaak van witlof past perfect bij de sinaasappel.
- **Dranktip:** Combineer dit met een glas Grand Marnier on the rocks, een stevige speciaalbier (zoals een Tripel of Dubbel), of een rijke, houtgerijpte witte wijn (zoals een Chardonnay).

VARKEN MET VIERKRUIDENPOEDER RILLETTES



Hier is het recept voor de ultieme Franse klassieker: varkensrillettes met quatre épices (vierkruidenpoeder). Quatre épices is een traditioneel Frans kruidenmengsel van peper, kruidnagel, gember en nootmuskaat. Dit geeft de rillettes een diepe, warme en authentieke charcuteriesmaak.

Voorbereidingstijd: 10 minuten
Bereidingstijd (stoven): 3 tot 4 uur
Wachttijd (opstijven): Minimaal 4 uur (liefst een nacht)

DIT HEB JE NODIG:

- 500 g varkensprocureur (varkensnek), in grove blokjes
- 250 g speklappen of vet varkensbuikvlees, in blokjes
- 150 g reuzel (varkensvet) of ganzenvet
- 100 ml droge witte wijn of lichte bouillon
- 2 teentjes knof ook, gekneusd
- 2 laurierblaadjes
- 1 volle tl quatre épices (vierkruidenpoeder)*
- f interdunne reepjes sinaasappelschil (optioneel, slechts 3-4 reepjes voor een subtiele frisse toets)

MATERIAAL: braadpan met een dikke bodem, schone gesteriliseerde glazen potten of ramequins

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt de reuzel op laag vuur in een zware braadpan.
2. Voeg de blokjes varkensvlees, spek, de gekneusde knoflook, laurierblaadjes en de witte wijn of bouillon toe.
3. Strooi de quatre épices over het vlees en voeg eventueel de sinaasappelschil toe.
4. Laat dit met de deksel schuin op de pan 3 tot 4 uur heel zachtjes pruttelen.
5. Het vlees moet zo zacht worden dat het vanzelf uit elkaar valt.
6. Haal de pan van het vuur.
7. Vis de laurierblaadjes, de knoflook en de sinaasappelschil eruit.
8. Giet het vlees af door een zeef en vang het vloeibare vet zorgvuldig op.
9. Trek het warme vlees met twee vorken helemaal uit elkaar tot fijne draadjes.
10. Roer een paar flinke lepels van het opgevangen warme vet terug door het geplukte vlees tot het lekker smeuïg is.
11. Proef goed en voeg extra zout en eventueel nog een klein snufje quatre épices toe als je de kruidige smaak intenser wilt.
12. Schep de kruidige rillettes in glazen potten en druk goed aan met de achterkant van een lepel.
13. Giet een laagje van het overgebleven gesmolten vet (ongeveer 1 cm) over de rillettes om het luchtdicht af te sluiten. Laat de potten helemaal afkoelen en zet ze daarna minimaal 4 uur in de koelkast om op te stijven.

TIP: *Haal de rillettes minstens 30 minuten voor het serveren uit de koelkast, zodat het vet zacht kan worden en de smaken goed vrijkomen!*

LEKKER BIJ:

Rustiek brood: Besmeer een dikke, geroosterde snee zuurdesembrood of een stevig landbrood met een gulle laag rillettes.
Zuurwaren: De scherpe, zure smaak van Franse mini augurkjes (cornichons) en zilveruitjes snijdt perfect door het rijke vet en de warme specerijen.
Compote: De subtiele specerijen in de rillettes passen geweldig bij fruit. Serveer er een licht zurige appel- of perencompote of een chutney van peer bij.
Op de borrelplank: Combineer het op een plank met gedroogde worsten, pâté, een milde Franse kaas (zoals een jonge witschimmelkaas) en knapperige radijsjes.
Dranktip: Drink er een stevige, kruidige rode wijn bij (zoals een Côtes du Rhône of Syrah) of een ambachtelijk, blond abdijbier.

VARKEN MET TIJM EN LAURIER RILLETTES



Hier is het recept voor varkensrillettes met tijm en laurier. Dit is de ultieme Franse bistro-klassieker, waarbij de aromatische, aardse tonen van verse kruiden de hoofdrol spelen. Het is een pure, kruidige variant die prachtig in balans is.

Voorbereidingstijd: 10 minuten
Bereidingstijd (stoven): 3 tot 4 uur
Wachttijd (opstijven): Minimaal 4 uur (liefst een nacht)

DIT HEB JE NODIG:

- 500 g varkensprocureur (varkensnek), in grove blokjes
- 250 g speklappen of vet varkensbuikvlees, in blokjes
- 150 g reuzel (varkensvet) of eendenvet
- 4-5 takjes verse tijm (gebruik lekker veel voor deze variant)
- 4 verse laurierblaadjes (verse laurier geeft veel meer smaak af dan gedroogde)
- 100 ml droge witte wijn
- 2 teentjes knof ook, gekneusd
- zeezout en versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: braadpan met een dikke bodem, schone gesteriliseerde glazen potten of ramequins

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt de reuzel op laag vuur in een zware (gietijzeren) braadpan.
2. Leg de blokjes varkensvlees en spek in de pan.
3. Voeg de gekneusde knoflook toe.
4. Bind de takjes tijm en laurierblaadjes eventueel met een stukje keukentouw aan elkaar (zo vis je ze er later makkelijk uit) en leg ze tussen het vlees.
5. Giet de witte wijn erbij.
6. Laat dit met de deksel schuin op de pan 3 tot 4 uur heel zachtjes pruttelen.
7. Het vet mag absoluut niet koken of bakken, het vlees moet heel langzaam garen (konfijten) tot het zo zacht is dat het onder lichte druk uit elkaar valt.
8. De aroma's van de tijm en laurier trekken nu diep in het vlees en het vet.
9. Haal de pan van het vuur.
10. Vis het bosje tijm, de laurierblaadjes en de knoflook eruit.
11. Giet het vlees af door een zeef en vang het geurende, vloeibare vet op.
12. Trek het warme vlees met twee vorken helemaal uit elkaar tot fijne draadjes.
13. Roer een paar flinke soeplepels van het opgevangen kruidige vet terug door het geplukte vlees tot het door en door smeuïg is.
14. Breng nu royaal op smaak met zeezout en flink wat versgemalen zwarte peper.
15. Schep de rillettes in schone potten en druk goed aan.
16. Giet een laagje van het overgebleven gesmolten vet (circa 1 cm) over de rillettes om het luchtdicht af te sluiten.
17. Dit vet is door de tijm en laurier heerlijk aromatisch geworden.
18. Laat afkoelen en zet minimaal 4 uur in de koelkast om op te stijven.

TIP: *Haal de rillettes minstens 30 minuten voor het serveren uit de koelkast, zodat het vet zacht kan worden en de smaken goed vrijkomen!*

LEKKER BIJ:

- **Brood:** Smeer een gulle laag op een stevig, geroosterd stuk zuurdesem- of boerenland brood. De lichte zuren in het brood gaan geweldig samen met de kruiden.
- **Zuurwaren:** De klassieke Franse cornichons (miniaugurkjes) zijn onmisbaar. Ook ingelegde rode uienringen geven een heerlijke, frisse en lichtzoete tegenhanger aan de hartige kruidensmaak. Serveer er ook knapperige, peperige radijsjes bij. De textuur en frisheid snijden prachtig door het rijke vet.
- **Op de borrelplank:** Perfect naast een selectie van Franse kazen (zoals een rijpe Camembert of een stevige schapenkaas zoals Ossau-Iraty) en wat walnoten.
- **Dranktip:** Combineer dit met een glas kruidige rode wijn (zoals een Côtes du Rhône of een Syrah) of een stevig, ambachtelijk blond bier. De kruidige ondertonen in de drank versterken de tijm en laurier in de rillettes.

ANSJOVIS RILLETTES



Bij een ansjovisrillettes maken we een klein uitstapje van de traditionele, urenlang stovende vleesrillettes. Omdat ansjovis van zichzelf een intense, zoute umami-bom is, maken we een mediterrane visrillettes op basis van roomkaas en room, waarbij de ansjovis de absolute hoofdrol speelt. Het resultaat is een hartige, ziltige spread met een romige, maar toch draderige en rustieke visstructuur.

Voorbereidingstijd: 15 minuten
Bereidingstijd: Geen (koude bereiding)
Wachttijd (opstijven): Minimaal 1 uur in de koelkast

DIT HEB JE NODIG:

- 1 blikje ansjovisf lets op olijfolie (ca. 40-50 g), uitgelekt maar bewaar 1 tl van de olie
- 1 blikje sardines op olijfolie (ca. 120 g) óf 150 g warm gerookte makreel (Dit milde visvlees geeft de rillettes de perfecte basis en structuur zonder dat de ansjovis overheerst)
- 100 g roomkaas (type Philadelphia of St. Môret)
- 2 el crème fraîche of zure room
- 1 el kappertjes, f jngehakt
- ½ bio citroen, sap en rasp (voor de nodige frisheid)
- ½ bosje verse bieslook of platte peterselie, f jngehakt
- versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: braadpan met een dikke bodem, schone gesteriliseerde glazen potten of ramequins

ZO MAAK JE HET:

1. Klop in een kom de roomkaas, crème fraîche, het citroensap, de citroenrasp en 1 tl ansjovisolie los tot een glad mengsel.
2. Haal de ansjovisf lets uit het blikje.
3. Hak ze met een scherp mes heel erg f jn, totdat het bijna een pasta wordt.
4. Roer deze ansjovispasta goed door het roomkaasmengsel.
5. Maak het blikje sardines open (verwijder eventueel de grote graat in het midden) of pak de gerookte makreel.
6. Prak de vis met een vork grof uit elkaar.
7. Voeg de vis toe aan de kom en spatel het er voorzichtig doorheen.
8. ***TIP:*** *prak niet te hard, je wilt juist die typische, draderige rillettes-structuur behouden!*
9. Meng de f jngehakte kappertjes, bieslook en/of peterselie door de rillettes.
10. Breng royaal op smaak met versgemalen zwarte peper.
11. Dek de kom af en zet de ansjovisrillettes minimaal 1 uur in de koelkast.
12. Hierdoor kunnen de intense umami-smaken goed intrekken en stijft de rillettes iets op.

TIP: *Haal de rillettes minstens 30 minuten voor het serveren uit de koelkast, zodat het vet zacht kan worden en de smaken goed vrijkomen!*

LEKKER BIJ:

- **Crostini en crackers:** Smeer een dikke laag op krokant gebakken crostini's, sneetjes ciabatta of neutrale, zoute crackers.
- **Knapperige groenten :** Gebruik het als een luxe dip voor rauwe groenten. Het is fantastisch met de bittere blaadjes van witlof, knapperige reepjes bleekselderij, of schijfjes komkommer.
- **Gekookte krieltjes:** Net als de klassieke forelrillettes smaakt dit geweldig op of naast lauwe, in de schil gekookte (of gegrilde) krieltjes.
- **Tomaat:** Smeer een lepeltje rillettes op een dikke plak rijpe vleestomaat. De combinatie van tomaat en ansjovis is een mediterrane match made in heaven.
- **Dranktip:** Schenk hier een ijskoude, strakke, droge witte wijn bij. Denk aan een Crispy Sauvignon Blanc, een Vermentino, of een droge Rosé uit de Provence. De zuren en frisheid in de wijn snijden perfect door het romige en ziltige karakter van de ansjovis.

COQUILLE MET FIJNE KRUIDEN RILLETTES



Met deze coquille rillettes met f jne kruiden (Rillettes de Saint-Jacques aux f nes herbes) zet je een chique, Franse delicatesse op tafel. Coquilles hebben een zijdezachte, lichtzoete structuur. Door ze kort te pocheren en met de hand te plukken, boots je de rustieke rillettes-structuur na, die vervolgens romig en fris wordt afgemaakt met een klassieke Franse kruidenmix.

Voorbereidingstijd: 15 minuten
Bereidingstijd (pocheren): 5 minuten
Wachttijd (opstijven): Minimaal 2 uur (liefst langer)

DIT HEB JE NODIG:

- 250 g verse coquilles (zonder het oranje koraal)
- 75 ml droge witte wijn (of visbouillon)
- 1 sjalotje, f interdun gesnipperd
- 50 g roomboter, op kamertemperatuur (of 25 g boter en 25 g mascarpone voor extra romigheid)
- 2 f inke el crème fraîche
- ½ bio citroen, sap en rasp
- 3 el verse f jne kruiden (f nes herbes): een gelijke mix van bieslook, dille, kervel en platte peterselie, zeer f jngehakt
- versgemalen witte peper en f eur de sel (of zeezout)

MATERIAAL: kleine pan, ramequins of schaaltje

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de droge witte wijn en het fijngesnipperde sjalotje in een kleine pan.
2. Breng dit zachtjes tegen het kookpunt aan.
3. Leg de coquilles in het vocht en laat ze op heel laag vuur circa 3 tot 4 minuten zachtjes pocheren.
4. Ze moeten net gaar zijn, maar nog steeds boterzacht.
5. Haal de coquilles met een schuimspaan uit de pan en leg ze op een bord om af te koelen.
6. Laat het overgebleven wijn-sjalot mengsel in de pan op hoog vuur inkoken totdat er nog ongeveer 1 el vocht over is.
7. Laat dit ook volledig afkoelen.
8. Zodra de coquilles zijn afgekoeld, trek je het vlees met je vingers of met twee vorken voorzichtig uit elkaar tot fijne, draderige stukjes (net zoals bij traditionele vleesrillettes).
9. Roer in een kom de zachte roomboter, crème fraîche, het citroensap, de citroenrasp en het afgekoelde, ingekookte sjalottenvocht tot een egale, romige basis.
10. Spatel hier de geplukte coquilles en de royale berg verse fijne kruiden doorheen.
11. Breng de rillettes op smaak met fleur de sel en een snuf witte peper.
12. Schep de rillettes in een mooi potje of schaaltje, dek het luchtdicht af en laat het minimaal 2 uur opstijven in de koelkast zodat de boter weer stevig wordt en de kruidensmaken goed intrekken.

TIP: *Haal de rillettes minstens 30 minuten voor het serveren uit de koelkast, zodat het vet zacht kan worden en de smaken goed vrijkomen!*

LEKKER BIJ:

- **Brioche of licht toastbrood:** Het lichtzoete karakter van een licht geroosterd sneetje briochebrood sluit fantastisch aan bij de natuurlijke zoetheid van de coquille. Een neutrale, dunne melba toast of sneetje stokbrood werkt ook perfect.
- **Venkel- of appelsalade:** Serveer de rillettes met een frisse, flinterdun gesneden venkelsalade of zure appel. De anijsachtige toon van venkel past prachtig bij vis en de fijne kruiden.
- **In een witlofschuitje:** Schep een lepeltje rillettes in de stevige, bittere blaadjes van rauwe witlof. Dit geeft een waanzinnig mooi contrast in textuur en smaak en staat prachtig als amuse.
- **Luxe borrelplank:** Uitstekend te combineren met andere zachte vissoorten (zoals gerookte zalm) en milde, romige kazen.
- **Dranktip:** Dit luxe hapje vraagt om een elegante tegenhanger. Schenk er een glas droge Champagne (Brut), een mooie Chablis, of een minerale Sauvignon Blanc bij. De bubbels of zuren in de wijn reinigen het palet na elke romige hap.

FOREL RILLETTES



Hier is het recept voor de klassieke Franse forelrillettes (Rillettes de Truite). Waar de eerdere variant een Aziatische twist had, blijft deze versie dicht bij de Franse traditie. De combinatie van zacht gepocheerde en warm gerookte forel met roomboter, crème fraîche en frisse citroen zorgt voor de perfecte balans tussen romig, zilt en fris.

Voorbereidingstijd: 15 minuten
Bereidingstijd (pocheren): 5 minuten
Wachttijd (opstijven): Minimaal 2 uur in de koelkast

DIT HEB JE NODIG:

- 200 g verse forelf let (zonder vel en graten)
- 100 g warm gerookte forelf let (de combinatie van verse én gerookte forel geeft de rillettes een fantastische diepgang en de ultieme structuur)
- 100 ml droge witte wijn of visbouillon (om in te pocheren)
- 1 sjalotje, f interdun gesnipperd
- 50 g roomboter, op kamertemperatuur
- 2 f inke el crème fraîche
- ½ bio citroen, sap en rasp
- 2 el verse bieslook, f jngehakt
- 1 el verse dille, f jngehakt
- versgemalen zwarte of witte peper
- zeezout

MATERIAAL: kleine pan, ramequins of schaaltje

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de witte wijn (of bouillon) en het gesnipperde sjalotje in een kleine pan.
2. Breng dit zachtjes tegen het kookpunt aan.
3. Leg de verse forelfilets in het vocht en laat ze op laag **vuur circa 4 tot 5 minuten heel zachtjes pocheren** tot de vis net gaar is.
4. Haal de gepocheerde forel met een schuimspaan voorzichtig uit de pan en laat afkoelen op een bord.
5. Giet het vocht af, maar bewaar de zacht geworden sjalotjes.
6. Trek de afgekoelde gepocheerde forel met twee vorken of je vingers voorzichtig in fijne vlokken uit elkaar.
7. Neem nu ook de warm gerookte forel, verwijder eventueel het velletje, en pluk deze eveneens in stukjes.
8. Roer in een kom de zachte roomboter, crème fraîche, het citroensap, de citroenrasp en de gekookte sjalotjes tot een gladde, romige massa.
9. Spatel hier heel voorzichtig beide soorten forel en de verse kruiden (bieslook en dille) doorheen.
10. ***TIP:*** *roer niet te hard, je wilt de draderige visstructuur van de rillettes behouden.*
11. Breng de rillettes op smaak met versgemalen peper en een snuf zeezout.
12. Schep het in een mooi potje of schaaltje, dek het af en laat het minimaal 2 uur opstijven in de koelkast zodat de boter weer stevig wordt.

TIP: *Haal de rillettes minstens 30 minuten voor het serveren uit de koelkast, zodat het vet zacht kan worden en de smaken goed vrijkomen!*

LEKKER BIJ:

- **Brood:** Besmeer een nog warm, knapperig stuk stokbrood of een dunne toast van zuurdesembrood met een gulle laag rillettes.
- **Rauwkost:** Serveer met schijfjes komkommer of knapperige, pittige radijsjes met een beetje zeezout. De frisheid snijdt prachtig door het romige van de vis.
- **Kappertjes of cornichons:** Strooi een paar **kappertjes** over de rillettes of serveer er Franse mini augurkjes bij voor een aangenaam zuurtje.
- **Als voorgerecht:** Maak met twee lepels mooie 'quenelles' (bolletjes) van de rillettes en serveer deze op een bedje van gemengde jonge bladsla of rucola met een lichte citroenvinaigrette.
- **Dranktip:** Dit vraagt om een frisse, mineraalachtige droge witte wijn. Een Sauvignon Blanc (zoals een Sancerre of Pouilly-Fumé), een strakke Chablis, of een koude Pinot Grigio past hier perfect bij.

FOREL MET KOKOSMELK EN KORIANDER RILLETTES



Met deze forelrillettes met kokosmelk en koriander geef je een heerlijke, Aziatische twist aan de klassieke Franse visrillettes. Forel heeft een delicate en zachte structuur, die perfect samengaat met het romige van kokosmelk, de frisheid van limoen en de aromatische tonen van gember en verse koriander.

Voorbereidingstijd: 15 minuten
Bereidingstijd (pocheren & inkoken): 15 minuten
Wachttijd (opstijven): Minimaal 2 uur in de koelkast

DIT HEB JE NODIG:

- 300 g verse forelf let (zonder vel en graten)
- 150 ml dikke kokosmelk (bij voorkeur het romige, vette bovenste deel uit het blik)
- ½ bosje verse koriander, f jngehakt
- 1 cm verse gember, heel f jn geraspt
- 1 teentje knof ook, uitgeperst
- 1 bio limoen, sap en rasp
- 1 el mayonaise (om de structuur na het afkoelen extra smeuïg en stabiel te maken)
- 1 bosuitje, f interdun gesneden (alleen het groen/lichtgroen)
- snufje chilivlokken of cayennepeper (voor een subtiele kick)
- vissaus (of zout)
- versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: kleine pan, ramequins of schaaltje

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de kokosmelk samen met de geraspte gember, de uitgeperste knoflook, een klein scheutje vissaus en de limoenrasp in een brede koekenpan of steelpan.
2. Breng dit op laag vuur zachtjes tegen het kookpunt aan.
3. Leg de forelfilets in de warme kokosmelk.
4. Laat de vis op een heel laag vuur circa 5 tot 6 minuten zachtjes pocheren tot het visvlees net gaar is en gemakkelijk in laagjes uit elkaar valt.
5. Haal de forel met een schuimspaan voorzichtig uit de pan en leg op een bord om af te koelen.
6. Zet het vuur onder de pan iets hoger en laat de overgebleven kokosmelk in 5 tot 8 minuten inkoken tot een dikke, geconcentreerde saus.
7. Laat ook deze saus volledig afkoelen.
8. Zodra alles is afgekoeld, pluk of prak je de forelfilet met twee vorken grof uit elkaar in een kom.
9. Meng de ingekookte kokos-gemberbasis, de eetlepel mayonaise en het limoensap erdoorheen.
10. Spatel de fijngehakte koriander, de ringetjes bosui en een snuf chilivlokken door de rillettes.
11. Proef goed en breng eventueel extra op smaak met een paar druppels vissaus en zwarte peper.
12. Dek de kom af en laat de rillettes minimaal 2 uur opstijven in de koelkast.

TIP: *Haal de rillettes minstens 30 minuten voor het serveren uit de koelkast, zodat het vet zacht kan worden en de smaken goed vrijkomen!*

LEKKER BIJ:

- **Kroepoek of cassavecrackers:** In plaats van traditionele toast is het waanzinnig lekker om deze rillettes te scheppen met **knapperige cassavekroepoek** of rijstwafeltjes.
- **Komkommerbootjes:** Snijd een komkommer in de lengte door de helft, schraap de zaadlijsten eruit en vul de holte met de rillettes. Snijd er vervolgens mooie hapklare stukjes van. Dit geeft een heerlijk frisse, sappige crunch.
- **Geroosterd pitabrood of naan:** Serveer het met in vieren gesneden en knapperig geroosterd pitabrood of warm naanbrood.
- **Zuurwaren:** De licht gepeperde smaak van radijsjes of het zoetzure van atjar/ingelegde wortel en daikon snijdt prachtig door de romige kokosmelk.
- **Dranktip:** Combineer dit hapje met een ijskoud Aziatisch bier (zoals Singha of Asahi) of een aromatische, droge witte wijn zoals een Riesling of een Gewürztraminer. De fruitige en florale tonen in deze wijnen sluiten naadloos aan bij koriander en kokos.

FOREL MET WITTE WIJN RILLETTES



Hier is het recept voor forelrillettes met witte wijn. In deze Franse variant laten we de sjalot en visbouillon achterwege. De witte wijn speelt de absolute hoofdrol: we pocheren de forel erin én we koken de wijn daarna in tot een geconcentreerde siroop. Dit geeft de rillettes een verf jnde, diepe en elegant zurige smaak die perfect snijdt door de romige boter en vis.

Voorbereidingstijd: 10 minuten
Bereidingstijd (pocheren & inkoken): 15 minuten
Wachttijd (opstijven): Minimaal 2 uur in de koelkast

DIT HEB JE NODIG:

- 300 g verse forelf let (zonder vel en graten)
- 150 ml droge witte wijn (bijvoorbeeld een Sauvignon blanc of Pinot blanc)
- 75 g roomboter, op kamertemperatuur
- 1 f inke el crème fraîche
- ½ bio citroen, sap en rasp
- 2 el verse platte peterselie, heel f jngehakt
- versgemalen witte peper
- zeezout

MATERIAAL: koekenpan, ramequins of schaaltje

ZO MAAK JE HET:

1. Giet de droge witte wijn in een brede koekenpan of steelpan en breng dit zachtjes tegen het kookpunt aan (het mag absoluut niet hard koken).
2. Leg de verse forelfilets in de wijn en laat ze op laag vuur circa 4 tot 5 minuten heel zachtjes pocheren totdat de vis net gaar is.
3. Haal de forelfilets met een schuimspaan voorzichtig uit de pan en leg ze op een bord om af te koelen.
4. Trek het visvlees zodra het handwarm is met twee vorken of je vingers in fijne, draderige vlokken uit elkaar.
5. Zet het vuur onder de pan met de achtergebleven witte wijn hoog.
6. Laat de wijn in 5 tot 7 minuten inkoken tot er nog ongeveer 1 à 2 eetlepels van een dikke, geconcentreerde wijnsiroop overblijven.
7. Laat dit volledig afkoelen.
8. Roer in een kom de zachte roomboter en de crème fraîche glad.
9. Meng hier de afgekoelde, ingekookte witte wijn, de citroenrasp en het citroensap doorheen.
10. Spatel vervolgens heel voorzichtig de geplukte forel en de fijngehakte peterselie erdoor.
11. Breng royaal op smaak met zeezout en een goede snuf witte peper.
12. Schep de forelrillettes in een glazen potje of schaaltje.
13. Dek het luchtdicht af en zet het minimaal 2 uur in de koelkast zodat de boter weer kan opstijven tot een smeerbare paté-achtige structuur.

TIP: *Haal de rillettes minstens 30 minuten voor het serveren uit de koelkast, zodat het vet zacht kan worden en de smaken goed vrijkomen!*

LEKKER BIJ:

- **Brood:** Smeer een dikke laag op stukjes nog warm, knapperig stokbrood of lichte crostini's.
- **Rauwkost:** De rillettes smaakt fantastisch op flinterdunne plakjes rauwe venkel of in de holte van een knapperige stengel bleekselderij. De frisse crunch past perfect bij de zachte structuur.
- **Gezouten noten:** Serveer de rillettes op een borrelplank met een schaaltje blanke, gezouten amandelen. Het vette, nootachtige karakter contrasteert heerlijk met de zuren uit de wijn.
- **Voorgerecht:** Serveer een bolletje (quenelle) van de rillettes op een bedje van veldsla met een hele milde olijfoliedressing.
- **Dranktip:** Schenk hier uiteraard dezelfde droge witte wijn bij die je hebt gebruikt voor het pocheren van de vis. Een koude Sauvignon Blanc, een minerale Chablis of een knisperende Grüner Veltliner sluit hier naadloos op aan.

KABELJAUW RILLETTES



Hier is het recept voor een heerlijk romige en elegante kabeljauwrillettes (Rillettes de Cabillaud). Kabeljauw heeft van zichzelf een heel subtiele, milde smaak en een prachtige, gelaagde structuur. Door de vis zachtjes te pocheren en daarna met de hand te plukken, krijg je die typische, rustieke rillettes-textuur.

Voorbereidingstijd: 15 minuten
Bereidingstijd (pocheren): 6 tot 8 minuten
Wachttijd (opstijven): Minimaal 2 uur in de koelkast

DIT HEB JE NODIG:

- 300 g verse kabeljauwf let (dik stuk, zonder vel en graten)
- 150 ml visbouillon of droge witte wijn (om in te pocheren)
- 1 klein sjalotje, f interdun gesnipperd
- 50 g roomboter, op kamertemperatuur
- 2 f inke el crème fraîche
- 1 tl Dijonmosterd (voor een subtiele diepgang)
- ½ bio citroen, sap en rasp
- 2 el verse bieslook, f jngehakt
- 1 el verse platte peterselie, f jngehakt
- versgemalen witte peper
- zeezout

MATERIAAL: brede pan, ramequins of schaaltje

ZO MAAK JE HET:

1. Breng de visbouillon (of witte wijn) samen met het gesnipperde sjalotje in een brede pan zachtjes tegen het kookpunt aan.
2. Leg de kabeljauwfilet erin.
3. Het vocht hoeft de vis niet helemaal te bedekken.
4. Leg de deksel op de pan en laat de vis op heel laag vuur in 6 tot 8 minuten zachtjes gaar pocheren (de vis is klaar als de lamellen makkelijk loslaten).
5. Haal de kabeljauw met een schuimspaan voorzichtig uit de pan en laat afkoelen op een bord.
6. Giet het vocht af, maar bewaar de zacht geworden sjalotjes.
7. Druk en trek de afgekoelde kabeljauw met twee vorken of je vingers voorzichtig uit elkaar.
8. Omdat kabeljauw mooie, grote lamellen heeft, krijg je hierdoor direct de perfecte, draderige rillettes-structuur.
9. Meng in een kom de zachte roomboter, crème fraîche, mosterd, het citroensap, de citroenrasp en de gekookte sjalotjes tot een gladde, romige basis.
10. Spatel hier heel voorzichtig de geplukte kabeljauw en de verse kruiden (bieslook en peterselie) doorheen.
11. Breng de rillettes op smaak met zeezout en een flinke snuf witte peper.
12. Schep het in een mooi potje of schaaltje, dek het luchtdicht af en laat het minimaal 2 uur opstijven in de koelkast zodat de boter weer stevig wordt.

TIP: *Haal de rillettes minstens 30 minuten voor het serveren uit de koelkast, zodat het vet zacht kan worden en de smaken goed vrijkomen!*

LEKKER BIJ:

- **Warm brood:** Het is heerlijk op een kraakvers, nog licht warm Frans stokbrood of op dunne, knapperige toastjes met zeezout**.**
- **Aardappeltjes:** Serveer een gulle schep van deze rillettes op lauwe, in de schil gekookte krieltjes of een gepofte aardappel. Dit is een waanzinnig lekkere combinatie voor een lunch of voorgerecht.
- **Rauwkost:** De frisse, knapperige textuur van flinterdunne schijfjes komkommer of pittige radijsjes snijdt prachtig door het romige karakter van de rillettes.
- **Als voorgerecht:** Maak met 2 lepels mooie 'quenelles' (bolletjes) en serveer deze op een bedje van veldsla met een hele milde citroen-olijfoliedressing.
- **Dranktip:** Combineer deze verfijnde rillettes met een frisse, minerale witte wijn zoals een Chablis, een Sauvignon Blanc of een koude Pinot Grigio. Ook een lichte, droge Rosé past hier uitstekend bij.

KABELJAUW MET WITTE WIJN RILLETTES



Hier is het recept voor een uiterst elegante kabeljauwrillettes met witte wijn (Rillettes de Cabillaud au vin blanc). In deze verf jnde variant pocheren we de milde kabeljauw in de wijn en koken we het achtergebleven vocht daarna in tot een krachtige, aromatische reductie. Dit geeft de rillettes een diepe, licht zurige smaak die perfect samengaat met de romige boter.

Voorbereidingstijd: 10 minuten
Bereidingstijd (pocheren & inkoken): 15 minuten
Wachttijd (opstijven): Minimaal 2 uur in de koelkast

DIT HEB JE NODIG:

- 300 g verse kabeljauwf let (bij voorkeur een dik stuk, zonder vel en graten)
- 150 ml droge witte wijn (bijvoorbeeld een Sauvignon Blanc of Pinot Blanc)
- 1 klein sjalotje, f interdun gesnipperd
- 75 g roomboter, op kamertemperatuur
- 1 volle el crème fraîche
- ½ bio citroen, sap en rasp
- 2 el verse bieslook of platte peterselie, f jngehakt
- versgemalen witte peper
- zeezout

MATERIAAL: brede pan, ramequins of schaaltje

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de droge witte wijn en het fijngesnipperde sjalotje in een brede pan of steelpan.
2. Breng dit zachtjes tegen het kookpunt aan (het mag absoluut niet hard koken).
3. Leg de kabeljauwfilet in de wijn.
4. Leg de deksel op de pan en laat de vis op laag vuur in 5 tot 7 minuten zachtjes gaar pocheren totdat de lamellen van de vis makkelijk loslaten.
5. Haal de kabeljauw met een schuimspaan voorzichtig uit de pan en leg op een bord om af te koelen.
6. Trek het visvlees zodra het handwarm is met je vingers of twee vorken in fijne, draderige vlokken uit elkaar.
7. Dankzij de natuurlijke lamellen van kabeljauw gaat dit heel makkelijk.
8. Zet het vuur onder de pan met de achtergebleven witte wijn en sjalotjes hoog.
9. Laat het vocht in 5 tot 8 minuten inkoken tot een dikke, geconcentreerde wijnsiroop (ongeveer 1 à 2 el vloeibaarheid).
10. Laat dit volledig afkoelen.
11. Roer in een kom de zachte roomboter en de crème fraîche glad.
12. Meng hier de afgekoelde, ingekookte witte wijn (inclusief de zachte sjalotjes), de citroenrasp en het citroensap doorheen. Spatel vervolgens heel voorzichtig de geplukte kabeljauw en de verse kruiden erdoor.
13. Breng de rillettes royaal op smaak met zeezout en een goede snuf witte peper.
14. Schep het in een mooi potje of schaaltje, dek het luchtdicht af en zet het minimaal 2 uur in de koelkast zodat de boter weer kan opstijven tot een smeerbare structuur.

TIP: *Haal de rillettes minstens 30 minuten voor het serveren uit de koelkast, zodat het vet zacht kan worden en de smaken goed vrijkomen!*

LEKKER BIJ:

- **Brood:** Smeer een gulle laag op stukjes nog warm, knapperig stokbrood, crostini's of lichte toastjes.
- **Rauwkost:** Kabeljauw en witte wijn gaan geweldig samen met de anijsachtige smaak van rauwe venkel of de frisheid van komkommerschijfjes. Het geeft bovendien een heerlijke crunch.
- **Aardappeltjes:** Serveer de rillettes op lauwe, in de schil gekookte krieltjes met wat extra zeezout als een chic lunchgerecht.
- **Als voorgerecht:** Maak met twee lepels mooie bolletjes (quenelles) van de rillettes en serveer deze op een bedje van veldsla met een hele milde olijfoliedressing.
- **Dranktip:** Schenk er uiteraard dezelfde droge witte wijn bij die je hebt gebruikt voor het pocheren van de vis. Een koude Sauvignon Blanc, een minerale Chablis of een knisperende Grüner Veltliner sluit hier naadloos op aan.

KRAB RILLETTES



Een verf jnde krabrillettes is een heerlijk, romig smeersel van krabvlees en frisse smaakmakers dat perfect past bij de borrel of als chic voorgerecht. Dit recept maakt gebruik van kant-en-klaar krabvlees (uit blik of koeling) waardoor het supersnel op tafel staat.

Voorbereidingstijd: 10 minuten
Bereidingstijd: 5 minuten
Wachttijd (opstijven): Minimaal 1 uur in de koelkast

DIT HEB JE NODIG:

- 200 g krabvlees (krab uit blik van goede kwaliteit of vers geschoond krabvlees)
- 2 el mayonaise
- 1 el crème fraîche of zure room
- 1 sjalotje, zeer f jn gesnipperd
- 1 el verse bieslook, f jngehakt
- 1 tl verse dille, f jngehakt
- ½ bio citroen, sap en rasp
- snufje cayennepeper of pimenton (voor een subtiele kick)
- versgemalen zwarte peper en zout naar smaak

MATERIAAL: koekenpan, ramequins of schaaltje

ZO MAAK JE HET:

1. Laat het krabvlees goed uitlekken in een zeef.
2. Druk eventueel overtollig vocht er voorzichtig uit met een lepel, zodat de rillettes niet te nat wordt.
3. Doe de krab in een kom en trek het vlees met twee vorken los in fijne draadjes (de typische rillettes-structuur).
4. Controleer hierbij goed op eventuele achtergebleven stukjes schaal of kraakbeen.
5. Voeg de mayonaise, crème fraîche, het fijngesnipperde sjalotje, bieslook en dille toe aan de krab.
6. Roer alles rustig door elkaar.
7. Voeg de citroenrasp, een kneepje citroensap, cayennepeper, peper en zout toe.
8. Proef goed en voeg naar eigen smaak extra citroen of peper toe.
9. Dek de kom af en zet de krabrillettes minstens 1 uur in de koelkast.
10. Hierdoor trekken de smaken goed in en wordt de structuur steviger.

TIP: *Haal de rillettes minstens 30 minuten voor het serveren uit de koelkast, zodat het vet zacht kan worden en de smaken goed vrijkomen!*

LEKKER BIJ:

- **Brood en crackers:** Serveer op geroosterd briochebrood (het zoetige brood past perfect bij krab), dunne sneetjes zuurdesemtoast, zadencrackers of Melba toast.
- **Frisse groenten:** Smeer het op schijfjes komkommer of gebruik de holtes van witlofblaadjes als eetbare "schuitjes" voor een koolhydraatarm en fris hapje.
- **Op een borrelplank:** Combineer het op een vis-borrelplank met cornichons (kleine augurkjes), kappertjes, zilveruitjes en een schaaltje gezouten boter.
- **Als voorgerecht:** Serveer een mooie quenelle (bolletje) van de rillettes op een bedje van jonge bladsla of fijngehakte zeekraal, besprenkeld met wat goede olijfolie.
- **Wijntip:** Drink hier een frisse, droge witte wijn bij, zoals een Chablis, Sauvignon Blanc of een koude Vermentino. De zuren in de wijn snijden perfect door de romigheid van de rillettes heen.

KRAB MET GEKONFIJTE UI RILLETTES



Hier is het recept voor een luxueuze krabrillettes met gekonf jte ui. Krabvlees heeft een zeer delicate, zacht zoete smaak. Door de rillettes fris en romig aan te maken en te combineren met de diepe, zoete en licht zurige smaak van zachtjes gekonf jte rode ui, ontstaat er een fantastisch en elegant smaakcontrast. Net als bij andere visvarianten pocheren of stoven we de vis hier niet urenlang, maar mengen we het verf jnde krabvlees tot een ambachtelijke, draderige spread.

Voorbereidingstijd: 15 minuten
Bereidingstijd (ui konf jten): 40 minuten
Wachttijd (opstijven): Minimaal 1 uur in de koelkast

DIT HEB JE NODIG:

- 200 g krabvlees (vers, blik of koeling; goed uitgelekt)
- 50 g roomboter, op kamertemperatuur (voor de authentieke rillettes-binding)
- 2 f inke el crème fraîche of zure room
- ½ bio citroen, sap en rasp
- 2 el verse bieslook, f interdun gesneden
- snufje cayennepeper of pimentón (gerookt paprikapoeder)
- versgemalen witte peper zeezout

voor de gekonf jte rode ui:

- 2 grote rode uien, in f interdunne halve ringen
- 1 el olijfolie of roomboter
- 1 el lichte basterdsuiker (of bruine suiker)
- 2 el balsamico azijn of rode wijnazijn
- 1 takje verse tijm (alleen de blaadjes)

MATERIAAL: koekenpan, ramequins of schaaltje

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de olijfolie of boter op laag vuur in een steelpan.
2. Voeg de rode uienringen en de tijmblaadjes toe.
3. Laat de uien met de deksel op de pan in circa 15 tot 20 minuten superzacht worden.
4. Roer regelmatig.
5. Voeg daarna de suiker en balsamico azijn toe.
6. Laat dit zonder deksel nog 15 tot 20 minuten zachtjes pruttelen totdat de uien donker, glanzend en stroperig zijn ingekookt (een soort uien jam).
7. Laat volledig afkoelen.
8. Stort het uitgelekte krabvlees in een kom.
9. Pluk en trek de grotere stukken met je vingers of met twee vorken voorzichtig uit elkaar tot fijne, draderige vlokken.
10. Meng in een aparte kom de zachte roomboter, crème fraîche, het citroensap, de citroenrasp en een snuf cayennepeper tot een egale, romige basis.
11. Spatel hier heel voorzichtig het geplukte krabvlees en de bieslook doorheen.
12. ***TIP:*** *roer niet te hard, je wilt de kenmerkende vezelige structuur van de krab behouden.*
13. Breng de krabrillettes op smaak met zeezout en witte peper.
14. Schep het in een mooi potje of schaaltje, dek het af en laat het minimaal 1 uur opstijven in de koelkast zodat de boter weer stevig wordt.

TIP: *Haal de rillettes minstens 30 minuten voor het serveren uit de koelkast, zodat het vet zacht kan worden en de smaken goed vrijkomen!*

LEKKER BIJ:

- **Brood:** Smeer de rillettes op een licht geroosterd, warm sneetje briochebrood en schep er een klein lepeltje van de koude gekonfijte ui bovenop. Het lichtzoete van brioche sluit perfect aan bij krab. Ook heerlijk op warme blini's, neutrale, knapperige toastjes, melba toast of een dun gegrild sneetje zuurdesembrood werken uitstekend als lichte drager.
- **Als amuse:** Leg een plukje krabrillettes in het holte van een knapperig, rauw blaadje witlof en garneer met een sliertje van de gekonfijte ui. De lichte bitterheid van de witlof balanceert het zoetje van de ui fantastisch.
- **Op borrelplank:** Prachtig te combineren met andere zachte visamuses en milde, zachte witschimmelkazen (zoals jonge Brie).
- **Dranktip:** Dit feestelijke hapje blinkt uit naast een elegant glas Champagne (Brut) of een droge Crémant. De bubbels reinigen de mond perfect na de romige structuur. Een gekoelde, minerale Chablis of een strakke Sauvignon Blanc past er eveneens prachtig bij.

KRAB MET MOSTERD EN WITTE TRUFFEL RILLETTES



Deze krabrillettes met mosterd en witte truf el is een absolute ster op elke borrel- of feesttafel. Krabvlees heeft een milde, lichtzoete smaak. De toevoeging van witte truf el geeft een intense, aardse luxe, terwijl de mosterd zorgt voor een subtiele en noodzakelijke kick.

Voorbereidingstijd: 15 minuten
Bereidingstijd: Geen (volledig koude bereiding)
Wachttijd (opstijven): Minimaal 1 tot 2 uur in de koelkast

DIT HEB JE NODIG:

- 200 g krabvlees (bij voorkeur Noordzeekrab of King Crab; uit de koeling of kwalitatief blik, zéér goed uitgelekt)
- 1 volle el f jne mosterd met witte truf el (bijvoorbeeld Maille mosterd met witte truf el uit Alba)*
- 1 eidooier, op kamertemperatuur
- 100 ml neutrale olie (bijvoorbeeld zonnebloemolie of milde olijfolie)
- 1 klein sjalotje, f interdun gesnipperd
- ½ bosje verse bieslook, zeer f jngehakt
- ½ bio citroen, rasp
- 4 roze peperkorrels, gekneusd (voor het visuele ef ect en een zacht zoetje)
- snufje zeezout

* Kun je geen kant-en-klare truf elmosterd vinden? Meng dan 1 volle el f jne Dijonmosterd met ½ tl hoogwaardige witte truf elolie of een klein mespuntje witte truf eltapenade.

MATERIAAL: ramequins of schaaltje

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de eidooier en de truffelmosterd in een schone, droge kom.
2. Klop dit met een garde kort door elkaar.
3. Giet er nu, terwijl je stevig blijft kloppen, de olie eerst druppel voor druppel bij.
4. Zodra de emulsie begint te binden, kun je de rest van de olie in een dun straaltje toevoegen tot je een dikke, glanzende getruffelde mayonaise hebt.
5. Roer de flinterdun gesnipperde sjalot, de fijngehakte bieslook en de citroenrasp door de getruffelde mayonaise.
6. Stort het zéér goed uitgelekte krabvlees op een bord.
7. Druk er met een vel keukenpapier eventueel nog wat extra vocht uit (te natte krab maakt de rillettes waterig).
8. Pluk en trek de krab met je vingers of twee vorken voorzichtig uit elkaar tot fijne, draderige vlokken.
9. Spatel het geplukte krabvlees voorzichtig door de getruffelde basis.
10. Zorg dat alle krabvezels bedekt zijn.
11. Breng de rillettes op smaak met een snufje zeezout en de gekneusde roze peperkorrels.
12. *Roer niet te hard, de typerende, rustieke rillettes-structuur moet behouden blijven.*
13. Schep de luxe rillettes in een mooi schaaltje of glazen potje, dek het luchtdicht af en zet het minimaal 1 tot 2 uur in de koelkast zodat de smaken prachtig in elkaar kunnen overlopen.

TIP: *Haal de rillettes minstens 30 minuten voor het serveren uit de koelkast, zodat het vet zacht kan worden en de smaken goed vrijkomen!*

LEKKER BIJ:

- **Warm brood:** Het boterachtige en lichtzoete karakter van een geroosterd sneetje briochebrood of warme blini's sluit fantastisch aan bij de romige textuur en de zoetheid van de krab.
- **Neutrale toast:** Omdat de smaak van de rillettes al ontzettend rijk is, werkt een simpele, flinterdunne en knapperige Melba-toast perfect als pure drager of zeezoutcrackers
- **Chique amuses:** Schep een klein bolletje rillettes in het holte van een stevig, rauw blaadje **witlof**. De lichte bitterheid van de witlof snijdt fantastisch door de rijke truffelmayonaise.
- **Aardappel:** Serveer een royale schep van deze rillettes bovenop een warme gepofte aardappel of op lauwwarme, gehalveerde krieltjes. Paddenstoelen/truffel en aardappel zijn immers een klassieke match.
- **Dranktip:** Dit is een ultiem feestelijk hapje dat vraagt om een glas Champagne (Brut) of een droge Crémant. De bubbels en strakke zuren reinigen je palet na elke romige, getruffelde hap. Drink je liever stille wijn? Kies dan voor een volle, houtgerijpte Chardonnay (zoals een mooie Bourgogne) die de body heeft om tegen de truffel op te boksen.

KREEFT RILLETTES



Een luxueuze kreeft rillettes is een fantastisch, romig voorgerecht of borrelhapje dat perfect is voor een feestelijke gelegenheid. Het f jne aan deze visvariant van de Franse klassieker is dat het, in tegenstelling tot traditionele vleesrillettes, ontzettend snel op tafel staat.

Voorbereiding: 15 minuten
Bereiding: 10 minuten
Wachttijd: minimaal 1 uur (in de koelkast voor de beste smaak).

DIT HEB JE NODIG:

- 300 g kreeftenvlees (gekookt, uit de schaal gehaald of koelvers gekocht)
- 2 el mayonaise van goede kwaliteit
- 2 el crème fraîche (of lobbig geklopte slagroom voor extra luchtigheid)
- 1 sjalotje, zeer f jn gesnipperd
- 1 tl vers citroensap
- ½ bio citroen, rasp
- 1 el verse bieslook of dragon (f jngesneden)
- klein scheutje cognac of whisky (optioneel):
- versgemalen peper
- snufje zeezout

MATERIAAL: ramequins of schaaltje

ZO MAAK JE HET:

1. Zorg dat het kreeftenvlees goed droog is.
2. Trek het vlees met twee vorken (of met je handen) in fijne draadjes en kleine stukjes, net zoals bij een traditionele rillettes.
3. Houd een paar mooie stukjes apart voor de garnering.
4. Meng in een kom de mayonaise, crème fraîche (of room), het fijngesneden sjalotje, citroenrasp, citroensap en de verse kruiden.
5. Voeg naar wens een klein drupje cognac toe voor diepe gastronomische smaak.
6. Schep het geplukte kreeftenvlees door het romige mengsel.
7. Breng het geheel goed op smaak met peper en zout.
8. Schep de rillettes in een mooie terrine of in kleine weckpotjes.
9. Laat het bij voorkeur een uurtje afgedekt rusten in de koelkast zodat de smaken perfect intrekken.
10. Garneer voor het serveren met de achtergehouden stukjes kreeft en een extra sprietje bieslook.

TIP: *Haal de rillettes minstens 30 minuten voor het serveren uit de koelkast, zodat het vet zacht kan worden en de smaken goed vrijkomen!*

LEKKER BIJ:

- **Brood**: Serveer de rillettes op krokant geroosterd briochebrood (het lichtzoete past geweldig bij kreeft), warm stokbrood of dunne, neutrale toastjes en zeezoutcrackers.
- **Frisse tegenhangers**: De rillettes is heerlijk in combinatie met zure elementen zoals fijne cornichons (Franse augurkjes), kappertjes of een frisse salade met een lichte vinaigrette.
- **Als voorgerecht**: Serveer een mooie quenelle (een ovaal bolletje gevormd met twee lepels) op een bedje van flinterdun gesneden komkommer of een salade met partjes grapefruit of mango.
- **Wijnadvies**: Schenk hier een droge, verfijnde witte wijn bij. Een frisse Chablis, een minerale Sauvignon Blanc, of een mooie Chardonnay met een lichte houtrijping sluiten naadloos aan bij het romige en elegante karakter van de kreeft.

KREEFT MET GEKONFIJTE UI RILLETTES



Een variant met gekonf jte ui geeft de kreeft rillettes een diepe, zacht zoete en hartige smaak laag die perfect contrasteert met het frisse en luxueuze van de kreeft. Hieronder vind je het recept voor deze gastronomische twist.

Voorbereiding & ui konf jten: 25 minuten
Bereidingstijd: 10 minuten (mengen en opmaken)
Wachttijd: minimaal 1 uur opstijven in de koelkast

DIT HEB JE NODIG:

voor de gekonfijte ui:

- 2 grote sjalotten of 1 grote zoete ui, flinterdun gesneden
- 1 el roomboter
- 1 tl bruine basterdsuiker (of honing)
- 1 el witte wijnazijn (voor het nodige zuurtje)

voor de rillettes:

- 300 g kreeftenvlees (gekookt en goed uitgelekt)
- 1½ el mayonaise van goede kwaliteit
- 1½ el crème fraîche
- rasp van een ½ bio citroen, rasp
- 1 el verse fijngesneden dragon of bieslook
- versgemalen peper
- snufje zeezout

MATERIAAL: ramequins of schaaltje

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt de roomboter in een pan op laag vuur.
2. Voeg de dun gesneden uien toe en laat ze op heel laag vuur in 15 tot 20 minuten superzacht, glazig en licht goudbruin worden.
3. Voeg halverwege de suiker en de azijn toe om ze zachtjes te laten karamelliseren.
4. Haal uit de pan en laat de uien volledig afkoelen.
5. Droog het kreeftenvlees goed met keukenpapier.
6. Trek het vlees met twee vorken in fijne draadjes en kleine stukjes.
7. Houd een paar mooie stukjes apart voor de garnering.
8. Meng in een kom de mayonaise, crème fraîche, citroenrasp en verse kruiden.
9. Hak de afgekoelde gekonfijte ui desgewenst nog iets fijner en spatel deze door het romige mengsel.
10. Schep het geplukte kreeftenvlees voorzichtig door de uien-crème.
11. Breng het geheel op smaak met versgemalen peper en een klein snufje zeezout (de ui is al zoet, dus proef goed hoeveel zout erbij moet).
12. Laat de rillettes minstens een uur afgedekt in de koelkast opstijven.
13. Garneer voor het serveren met de achtergehouden stukjes kreeft.

TIP: *Haal de rillettes minstens 30 minuten voor het serveren uit de koelkast, zodat het vet zacht kan worden en de smaken goed vrijkomen!*

LEKKER BIJ:

- **Brood:** Het lichtzoete en boterachtige karakter van geroosterd briochebrood past perfect bij de uien. Ook een dun sneetje geroosterd noten-vijgenbrood is hier een absolute delicatesse bij.
- **Zilte & Frisse Tegenhangers:** Serveer er een frisse salade bij van venkel en appel, aangemaakt met een strakke citroenvinaigrette. Het frisse en anijsachtige van de venkel snijdt prachtig door het romige en zoete heen.
- **Gepofte aardappel:** Schep een klein lepeltje van deze rillettes op warme, gehalveerde krielaardappeltjes in de schil uit de oven. Een fantastische borrelhap.
- **Wijnadvies:** Kies voor een witte wijn die zowel zuren als een zekere volheid heeft. Een Chardonnay met lichte houtrijping (bijvoorbeeld uit de Bourgogne of Limoux) sluit waanzinnig goed aan bij de boterige, gekonf jte ui, terwijl een Chenin Blanc uit de Loire zorgt voor de perfecte balans tussen fruitig zoet en frisse zuren.

MAKREEL RILLETTES



Een makreel rillettes is een absolute klassieker voor de borrel of als voorgerecht. Het grote voordeel van makreel is dat het van zichzelf een heerlijke, volle en gerookte smaak heeft. Hierdoor is het recept budgetvriendelijker dan kreeft, maar minstens zo smaakvol en ontzettend snel klaar.

Voorbereiding (schoonmaken & plukken): 10 minuten
Mengen en opmaken: 5 minuten
Wachttijd: minimaal 1 uur in de koelkast

DIT HEB JE NODIG:

300 g gerookte makreel (schoongemaakt, zonder vel en graten)
2 el crème fraîche (of roomkaas voor een stevigere structuur)
1 tl grove mosterd of Dijonmosterd
1 tl mierikswortelpuree (optioneel, voor een lekkere pittige kick)
1 sjalotje, zeer f jn gesnipperd
1 el vers citroensap½ bio citroen, rasp
2 el verse dille of bieslook (f jngesneden)
versgemalen zwarte peper (zout is vaak niet nodig omdat gerookte makreel al zout van zichzelf is)

MATERIAAL: ramequins of schaaltje

ZO MAAK JE HET:

1. Controleer de gerookte makreelf lets extra goed op achtergebleven graatjes.
2. Pluk de vis met je handen of twee vorken in f jne draadjes en stukjes.
3. Meng in een kom de crème fraîche, mosterd, mierikswortelpuree, het f jngesneden sjalotje, de citroenrasp en het citroensap.
4. Schep de geplukte makreel en de verse kruiden (dille of bieslook) door het romige mengsel.
5. Prak het geheel met een vork tot de gewenste rillettes-structuur is bereikt (een beetje structuur is juist lekker).
6. Proef en voeg naar smaak versgemalen zwarte peper toe.
7. Zet de rillettes tot gebruik afgedekt in de koelkast zodat de smaken goed kunnen intrekken en de rillettes wat steviger wordt.

TIP: *Haal de rillettes minstens 30 minuten voor het serveren uit de koelkast, zodat het vet zacht kan worden en de smaken goed vrijkomen!*

LEKKER BIJ:

- **Robuust brood:** In tegenstelling tot kreeft, past makreel fantastisch bij stevig zuurdesembrood, roggebrood of knapperig volkoren stokbrood. Ook grove zeezoutcrackers of zadencrackers zijn hier heerlijk bij.
- **Zuurwaren:** Omdat makreel een vette vis is, zijn zure augurkjes (cornichons), zilveruitjes of ingelegde rode ui de ultieme smaakcombinatie. Het zuur snijdt perfect door het vette van de vis heen.
- **Frisse salades:** Serveer de rillettes met een frisse salade van venkel en komkommer, of met partjes zure appel (zoals Granny Smith).
- **Wijn- en bieradvies:** Schenk hier een strakke, frisse witte wijn bij zoals een Sauvignon Blanc, een Riesling met mooie zuren, of een Muscadet. Drink je liever bier? Een fris witbier past geweldig bij de gerookte en kruidige tonen van de makreel.

MAKREEL APPEL RILLETTES



Een variant met appel geeft de makreel rillettes een heerlijk frisse, sappige en lichtzoete crunch. De friszure tonen van de appel snijden perfect door het vette en gerookte karakter van de makreel. Dit maakt het een ideale combinatie voor het najaar of als elegant hapje.

Voorbereiding:10 minuten
Mengen en opmaken: 5 minuten
Wachttijd: minimaal 1 uur in de koelkast

DIT HEB JE NODIG:

- 300 g gerookte makreel (schoongemaakt, zonder vel en graten)
- 1 kleine zure appel (bij voorkeur Granny Smith of Elstar), in piepkleine blokjes (brunoise)
- 2 f inke el crème fraîche (of dikke Griekse yoghurt)
- 1 tl mayonaise (voor een extra romige binding)
- 1 sjalotje, zeer f jn gesnipperd
- 1 el vers citroensap (om verkleuring van de appel tegen te gaan en voor de frisheid)
- ½ bio citroen, rasp
- 2 el verse dille of bieslook (f jngesneden)
- versgemalen zwarte peper (zout is meestal niet nodig)

MATERIAAL: ramequins of schaaltje

ZO MAAK JE HET:

Controleer de gerookte makreelf lets extra goed op graten.
Pluk de vis met je handen of twee vorken in f jne draadjes en stukjes.
Was de appel en snijd hem (met schil voor een mooi groen/rood kleuraccent, of geschild naar wens) in hele f jne, kleine blokjes.
Besprenkel de appelblokjes direct met het citroensap zodat ze niet bruin verkleuren.
Meng in een kom de crème fraîche, mayonaise, het f jngesneden sjalotje en de citroenrasp.
Schep de geplukte makreel, de appelblokjes (inclusief het citroensap) en de verse kruiden (dille of bieslook) door het romige mengsel.
Prak het geheel met een vork kort door elkaar tot een smeerbare rillettes.
Zorg dat de appelblokjes mooi verdeeld zijn.
Breng op smaak met een f inke draai versgemalen zwarte peper.
Laat de rillettes minstens 55 minuten afgedekt in de koelkast opstijven, zodat de smaken van de appel en de gerookte vis optimaal in elkaar overlopen.

TIP: *Haal de rillettes minstens 30 minuten voor het serveren uit de koelkast, zodat het vet zacht kan worden en de smaken goed vrijkomen!*

LEKKER BIJ:

- **Roggebrood:** De stevige, licht zurige smaak van donker roggebrood of pumpernickel past fantastisch bij het duo van vette vis en frisse appel. Ook knapperig zuurdesemtoast is een uitstekende keuze.
- **Witlofschuitjes:** Schep een lepel van de rillettes in de blaadjes van rauwe witlof.
- Het bittere van de witlof, het zoetzure van de appel en het vette van de makreel vormen samen een perfecte smaakbalans. Een ideale chique amuse!
- **Noten:** Garneer de rillettes of de toastjes met wat grof gehakte, geroosterde walnoten. Dit versterkt het herfstachtige karakter en geeft extra textuur.
- **Dranksuggesties:** Deze rillettes vraagt om een drankje met mooie zuren. Denk aan een strakke Riesling, een droge Franse cider (wat de appelsmaak prachtig versterkt), of een mineraalrijke Sauvignon Blanc. Drink je liever bier? Een fris blond bier sluit hier naadloos bij aan.

MAKREEL MET VENKEL EN DRAGON RILLETTES



Hier is een verf jnd recept voor makreelrillettes met venkel en dragon. De anijscassant van de venkel en de frisse dragon snijden perfect door het vette van de makreel.

Totale tijd: 15 minuten
Wachttijd: 1 uur in de koelkast

DIT HEB JE NODIG:

- 200 g gerookte makreel (schoongemaakt, zonder vel en graat)
- ¼ venkelknol (zeer f jn gesnipperd)
- 2 el verse dragon (f jngehakt)
- 2 el crème fraîche (of stevige Griekse yoghurt voor een lichtere versie)
- 1 tl grove mosterd
- ½ bio citroen, rasp en sap
- zout
- versgemalen zwarte peper naar smaak

MATERIAAL: ramequins of schaaltje

ZO MAAK JE HET:

Pluk de gerookte makreel met een vork in f jne stukjes in een mengkom.
Controleer extra op achtergebleven graatjes.
Snijd de venkel en de dragonblaadjes zo f jn mogelijk.
Voeg de crème fraîche, grove mosterd, citroenrasp en het citroensap toe aan de makreel.
Meng alles met een vork goed door elkaar tot een smeuïge rillettes.
Schep de f jngesneden venkel en dragon erdoor.
Breng het geheel op smaak met een royale snuf zwarte peper en een klein beetje zout (de vis is vaak al zout van zichzelf).
Zet de rillettes tot gebruik afgedekt in de koelkast, voor minimaal 1 uur, zodat de smaken goed intrekken.

TIP: *Haal de rillettes minstens 30 minuten voor het serveren uit de koelkast, zodat het vet zacht kan worden en de smaken goed vrijkomen!*

LEKKER BIJ:

- **Op knapperig brood:** Serveer op versgebakken, nog lauwwarm zuurdesembrood, een knapperig stokbrood of krokante crostini's uit de oven.
- **Als voorgerecht:** Schep met een ijslepel een mooi bolletje rillettes op een bedje van jonge bladsla of rucola, geserveerd met dunne toast.
- **Bij de borrel:** Heerlijk op een roggebroodje, een neutrale toast of een zoute cracker.
- **Frisse groentedip:** Gebruik bleekselderijstengels, komkommerwielen of de overgebleven buitenste bladeren van de venkel om de rillettes mee op te scheppen voor een koolhydraatarme snack.

MEDITERRANE MAKREEL OLIJVEN RILLETTES



Hier is een heerlijke mediterrane variatie op de makreelrillettes, ditmaal met groene olijven en citroen. Het ziltige, licht bittere van de olijven snijdt prachtig door het vette van de makreel en geeft een heerlijke structuur.

Totale tijd: 15 minuten
Wachttijd: 1 uur in de koelkast

DIT HEB JE NODIG:

- 200 g gerookte makreel (schoongemaakt, zonder vel en graat)
- 8-10 groene olijven (met piment of knof ook, zeer f jngehakt)
- 1½ el roomkaas of ricotta
- 1 el mayonaise
- 1 el kappertjes (f jngehakt)
- ½ bio citroen, sap en rasp
- 1 el verse platte peterselie (f jngehakt)
- versgemalen zwarte peper naar smaak

MATERIAAL: ramequins of schaaltje

ZO MAAK JE HET:

1. Pluk de schoongemaakte gerookte makreel met een vork in f jne stukjes in een kom.
2. Hak de groene olijven, kappertjes en peterselie heel f jn.
3. Voeg de roomkaas (of ricotta), mayonaise, citroenrasp en het citroensap toe aan de makreel.
4. Meng en prak alles met een vork tot een smeuïge basis.
5. Schep de f jngehakte olijven, kappertjes en peterselie door de rillettes.
6. Breng het geheel op smaak met f ink wat versgemalen zwarte peper.
7. ***Let op:*** *voeg geen extra zout toe, want de makreel, olijven en kappertjes zijn al erg zout van zichzelf.*
8. Zet de rillettes tot gebruik afgedekt in de koelkast, voor minimaal 1 uur, zodat de smaken goed intrekken.

TIP: *Haal de rillettes minstens 30 minuten voor het serveren uit de koelkast, zodat het vet zacht kan worden en de smaken goed vrijkomen!*

LEKKER BIJ:

- **Bruschetta:** Rooster sneetjes stokbrood met wat olijfolie in de oven en besmeer ze royaal met de koude rillettes, of gebruik crostini's.
- **Pita-chips:** Snijd pitabroodjes in driehoekjes, besprenkel met olijfolie en bak ze krokant in de oven of airfryer om hiermee te dippen.
- **Mezzetafel:** Serveer als onderdeel van een hapjesplank naast hummus, gegrilde groenten en warme platbroden.
- **Komkommerbootjes:** Snijd een komkommer in de lengte door, schraap de zaadlijsten eruit en vul de 'bootjes' met de rillettes voor een frisse, koolhydraatarme snack.

ROODBAARS RILLETTES



Roodbaars leent zich uitstekend voor een verf jnde visrillettes. Omdat verse roodbaarsf let stevig, mager en lichtzoet witvisvlees heeft, garen we de vis eerst zachtjes in een geurige bouillon (pocheren) of bakken we hem kort. Samen met zachte boter, crème fraîche en frisse smaakmakers creëer je zo een heerlijk romige rillettes.

Voorbereiding: 10 minuten
Kooktijd (vis garen): 8 tot 10 minuten
Wachttijd: minimaal 1 uur in de koelkast om stevig te worden

DIT HEB JE NODIG:

300 g roodbaarsf let (zonder huid en graten)
300 ml visbouillon (of water met een half visbouillonblokje)
40 g ongezouten roomboter (op kamertemperatuur)
2 el crème fraîche
1 sjalotje (zeer f jn gesnipperd)
1 el kappertjes (f jngehakt)
½ bio citroen, sap en rasp
2 el verse bieslook of dille (f jngehakt)
zout en
versgemalen witte of zwarte peper naar smaak

MATERIAAL: ramequins of schaaltje

ZO MAAK JE HET:

1. Breng de visbouillon in een lage pan tegen het kookpunt aan (het mag niet hard borrelen).
2. Leg de roodbaarsfilets in de bouillon en laat ze in 8 tot 10 minuten zachtjes gaar worden.
3. Haal de roodbaars voorzichtig met een schuimspaan uit de bouillon en laat de vis op een bord volledig afkoelen.
4. Pluk de vis daarna met twee vorken (of je vingers) in fijne draadjes en stukjes.
5. Meng in een kom de zachte roomboter en de crème fraîche met een vork tot een gladde massa.
6. Voeg de geplukte roodbaars, het fijngesnipperde sjalotje, de kappertjes, citroenrasp, het citroensap en de verse kruiden toe aan de kom.
7. Roer alles voorzichtig maar grondig door elkaar.
8. De vis mag nog een fijne, herkenbare structuur behouden.
9. Proef de rillettes en breng op smaak met peper en eventueel een snufje zout.
10. Dek de kom af en zet hem minimaal 1 uur in de koelkast.
11. De boter stijft weer wat op, wat de rillettes zijn klassieke, smeerbare structuur geeft.

TIP: *Haal de rillettes minstens 30 minuten voor het serveren uit de koelkast, zodat het vet zacht kan worden en de smaken goed vrijkomen!*

LEKKER BIJ:

- **Brioche:** De lichtzoete smaak van getoost briochebrood sluit fantastisch aan bij het romige en elegante karakter van de roodbaars.
- **Geroosterd zuurdesembrood:** Klassiek geserveerd met warme, knapperige rillettes-toasts gemaakt van wit- of zuurdesembrood.
- **Tafelzuren:** Serveer er knapperige cornichons (Franse mini-augurkjes), zilveruitjes of zoetzure komkommerlinten bij. Het zuur snijdt perfect door de romigheid van de boter en crème fraîche.
- **Rauwkost:** Gebruik de rillettes als vulling op stevige blaadjes witlof, of garneer je toast met flinterdunne schijfjes radijs voor een frisse en peperige bite.
- **Witte wijn:** Combineer dit gerecht met een frisse, minerale witte wijn zoals een *Chablis*, een *Sauvignon Blanc* of een droge *Riesling*.

ROODBAARS MET OLIJVEN RILLETTES



Hier is een variant met gepocheerde roodbaars en mediterrane groene olijven. De zachte, milde roodbaars vormt een geweldige basis voor de ziltige en frisse tonen van de olijven en citroen.

Voorbereiding: 10 minuten
Kooktijd (vis garen): 8 tot 10 minuten
Wachttijd: minimaal 1 uur in de koelkast

DIT HEB JE NODIG:

- 300 g roodbaarsf let (zonder huid en graten)
- 300 ml visbouillon (of water met een half visbouillonblokje)
- 35 g ongezouten roomboter (op kamertemperatuur)
- 2 el ricotta of crème fraîche
- 8 groene olijven (bij voorkeur zonder pit en knof ookvrij, zeer f jngehakt)
- 1 tl kappertjes (f jngehakt)
- ½ bio citroen, sap en rasp
- 1 el verse platte peterselie (f jngehakt)
- versgemalen zwarte of witte peper naar smaak

MATERIAAL: ramequins of schaaltje

ZO MAAK JE HET:

1. Breng de visbouillon in een pan tegen het kookpunt aan (laat het niet doorkoken).
2. Leg de roodbaarsfilets in de bouillon en laat ze in 8 tot 10 minuten zachtjes gaar worden.
3. Schep de vis voorzichtig uit de pan en laat deze op een bord volledig afkoelen.
4. Pluk de roodbaars daarna met twee vorken in fijne stukjes.
5. Meng in een kom de zachte roomboter en de ricotta (of crème fraîche) met een vork tot een romig geheel.
6. Voeg de geplukte roodbaars, de fijngehakte groene olijven, kappertjes, citroenrasp, het citroensap en de peterselie toe.
7. Meng alles rustig met een vork door elkaar, zodat de vis zijn structuur behoudt.
8. Breng op smaak met versgemalen peper.
9. ***Let op** met zout: de olijven en kappertjes geven al veel ziltigheid af.*
10. Zet de rillettes minstens 1 uur afgedekt in de koelkast.
11. Hierdoor stijft de boter weer op en krijgt het de authentieke, smeerbare rillettes-structuur.

***TIP:** Haal de rillettes minstens 30 minuten voor het serveren uit de koelkast, zodat het vet zacht kan worden en de smaken goed vrijkomen!*

LEKKER BIJ:

- **Geroosterd platbrood of pita-chips:** Besprenkel stukjes pitabrood met olijfolie, bak ze krokant in de oven en gebruik ze om te dippen.
- **Croissant-toast of brioche:** Het romige, lichtzoete van getooste brioche vormt een fantastisch contrast met de hartige groene olijven.
- **Komkommer- of courgetterolletjes:** Schaaf dunne linten van een komkommer of courgette, leg er een schepje rillettes op en rol ze op voor een elegant koolhydraatarm hapje.
- **Gekookte krieltjes:** Serveer een schepje van deze rillettes lauw-warm of koud bovenop doorgesneden, warme gekookte krieltjes in de schil als chic bijgerecht.

SARDINES RILLETTES



Sardines zijn, net als makreel, vette vissen met een volle en krachtige smaak. Een rillettes van sardines is ontzettend snel klaar omdat je hiervoor heel goed kwalitatieve sardines uit blik kunt gebruiken. Dit geeft een heerlijk hartige, ziltige spread die perfect in balans wordt gebracht door frisse en zure tegenhangers.

Bereidingstijd: 10 minuten
Wachttijd: 1 uur in de koelkast om koel te worden en de smaken te laten trekken.

DIT HEB JE NODIG:

- 2 blikjes sardines (ca. 240 g totaal, op olijfolie of zonnebloemolie)
- 2 el roomkaas (of mascarpone)
- 1 el crème fraîche
- 1 sjalotje (zeer f jn gesnipperd)
- ½ bio citroen, sap en rasp
- 1 el verse bieslook (f jngehakt)
- 1 el verse platte peterselie (f jngehakt)
- 1 tl Dijonmosterd
- versgemalen zwarte peper
- mespuntje cayennepeper (voor een subtiel pittige toets)

MATERIAAL: ramequins of schaaltje

ZO MAAK JE HET:

1. Laat de sardines goed uitlekken in een zeef.
2. Haal indien gewenst de grotere graatjes eruit (deze zijn vaak al heel zacht en eetbaar, maar voor een gladde rillettes kun je ze eenvoudig verwijderen).
3. Doe de sardines in een kom en prak ze met een vork grof uit elkaar.
4. Voeg de roomkaas, crème fraîche, dijonmosterd, de citroenrasp en het citroensap toe.
5. Meng en prak alles met de vork tot een smeuïge en grove spread.
6. Schep het fijngesnipperde sjalotje, de bieslook en de peterselie door het mengsel.
7. Breng royaal op smaak met zwarte peper en een vleugje cayennepeper.
8. Zout toevoegen is meestal niet nodig, omdat sardines uit blik al gezouten zijn.
9. Zet de rillettes tot gebruik afgedekt in de koelkast zodat hij koud geserveerd kan worden.

TIP: *Haal de rillettes minstens 30 minuten voor het serveren uit de koelkast, zodat het vet zacht kan worden en de smaken goed vrijkomen!*

LEKKER BIJ:

- **Warm, geroosterd boerenbrood:** Besmeer een dikke, knapperig geroosterde snee zuurdesem- of volkorenbrood met een royale laag rillettes.
- **Cornichons en zilveruitjes:** Serveer er Franse miniaugurkjes of zoetzure zilveruitjes bij. Het frisse zuur snijdt perfect door het vette en hartige karakter van de sardine.
- **Tomaat en rucola:** Combineer op een broodje of toastje met een plakje rijpe tomaat en een paar blaadjes pittige rucola.
- **Gezouten crackers of matzes:** Een klassieker op de borrelplank; de neutrale, krokante krakers laten de smaak van de vis goed naar voren komen.
- **Gekoelde rosé of droge witte wijn:** Drink hierbij een knisperend frisse *Muscadet*, een droge *Sauvignon Blanc*, of een lichte, droge *Provençaalse rosé*.

SARDINES MET CITROEN RILLETTES



Hier is een heerlijk recept voor sardinesrillettes met een extra frisse citroen-touch. Door zowel het sap als de rasp van de citroen te gebruiken, snijd je perfect door het vettige karakter van de sardines. Dit geeft een heerlijk lichte en zomerse spread.

Bereidingstijd: 10 minuten
Wachttijd: 1 uur in de koelkast om goed koud te worden.

DIT HEB JE NODIG:

- 2 blikjes sardines in olijfolie (ca. 240 g totaal)
- 1 bio citroen, sap en rasp (was de schil goed schoon)
- 2 el crème fraîche (of Griekse yoghurt voor een nóg frissere variant)
- 1 el mayonaise
- 1 sjalotje of bosuitje (zeer f jn gesnipperd)
- 2 el verse dille of platte peterselie (f jngehakt)
- 1 tl kappertjes (f jngehakt, voor een ziltig accent)
- versgemalen zwarte peper naar smaak

MATERIAAL: ramequins of schaaltje

ZO MAAK JE HET:

1. Laat de sardines uitlekken.
2. Verwijder desgewenst de ruggengraatjes (deze zijn zacht en eetbaar, maar zonder graten wordt de rillettes gladder).
3. Doe de vis in een kom en prak de sardines met een vork los.
4. Voeg de citroenrasp, het citroensap, de crème fraîche en de mayonaise toe.
5. Meng alles met de vork tot een smeuïge, maar nog licht grove structuur.
6. Schep het fijngesnipperde sjalotje (of bosuitje), de fijngehakte kruiden en de kappertjes door het vismengsel.
7. Breng de rillettes op smaak met een flinke snuf versgemalen zwarte peper.
8. *Zout is doorgaans niet nodig omdat de vis en kappertjes al ziltig genoeg zijn.*
9. Zet de rillettes tot het serveren afgedekt in de koelkast.

TIP: *Haal de rillettes minstens 30 minuten voor het serveren uit de koelkast, zodat het vet zacht kan worden en de smaken goed vrijkomen!*

LEKKER BIJ:

- **Geroosterd brood of crostini's:** Besprenkel plakjes stokbrood met een klein beetje olijfolie, bak ze krokant in de oven en besmeer ze royaal met de koude rillettes.
- **Venkel- of bleekselderijsalade:** Serveer de rillettes naast een frisse, flinterdun gesneden venkelsalade met een lichte vinaigrette. De anijssmaak van venkel past geweldig bij citroen en sardines.
- **Zoute crackers of toastjes:** Een ideale, snelle toevoeging aan een zomerse borrelplank.
- **Komkommerwielen:** Schep een klein torentje rillettes op dikke schijfjes komkommer voor een frisse, koolhydraatarme amuse of snack.
- **Frisse witte wijn:** Schenk hierbij een ijskoude, strak droge witte wijn in, zoals een Vermentino, Sauvignon Blanc *of een jonge* Assyrtiko.

TONIJN RILLETTES



Tonijnrillettes is een absolute klassieker die je in een handomdraai op tafel zet met tonijn uit blik. Omdat tonijn uit blik wat droger kan zijn dan makreel of sardines, maken we deze rillettes heerlijk smeuïg met een rijke basis van roomkaas en mayonaise, verfrist met citroen en kruiden.

Bereidingstijd: 10 minuten
Wachttijd: 1 uur in de koelkast om de smaken te laten trekken en de rillettes steviger te laten worden.

DIT HEB JE NODIG:

- 2 blikjes tonijnmoot (ca. 320 g totaal, bij voorkeur in olijfolie voor de beste smaak, goed uitgelekt)
- 2 el roomkaas (naturel)
- 1½ el goede mayonaise
- 1 sjalotje (zeer f jn gesnipperd)
- 1 el kappertjes (f jngehakt)
- ½ bio citroen, sap en rasp
- 2 el verse bieslook of platte peterselie (f jngehakt)
- versgemalen zwarte peper
- snufje zout naar smaak

MATERIAAL: ramequins of schaaltje

ZO MAAK JE HET:

1. Laat de tonijn goed uitlekken in een zeef.
2. Doe de vis in een mengkom en pluk of prak de mootjes met een vork los in fijne stukjes.
3. Voeg de roomkaas, mayonaise, citroenrasp en het citroensap toe aan de tonijn.
4. Meng en prak alles met de vork krachtig door elkaar tot er een smeuïge, samenhangende spread ontstaat.
5. Schep het fijngesnipperde sjalotje, de fijngehakte kappertjes en de verse kruiden (bieslook of peterselie) door het mengsel.
6. Proef de rillettes.
7. Voeg naar eigen smaak versgemalen zwarte peper en eventueel een klein snufje zout toe (let op, kappertjes zijn ook al ziltig).
8. Dek de kom af en zet de tonijnrillettes tot gebruik in de koelkast.

TIP: *Haal de rillettes minstens 30 minuten voor het serveren uit de koelkast, zodat het vet zacht kan worden en de smaken goed vrijkomen!*

LEKKER BIJ:

- **Warm brood:** Heerlijk als lunch op een dikke, knapperig geroosterde zuurdesem boterham of een vers afgebakken stokbroodje.
- **Tomaat-tonijn combi:** Snijd rijpe tomaten in dikke plakken, leg ze op een toastje en schep er een flinke lepel rillettes bovenop. De combinatie van het sappige zuur van de tomaat met de romige tonijn is fantastisch.
- **Borrelplank:** Serveer in een mooi schaaltje op een borrelplank omringd met zoute crackers, soepstengels of melba-toastjes.
- **Gevulde eieren:** Gebruik deze rillettes eens als vulling voor hardgekookte eieren (vervang een deel van het eigeel door de rillettes) voor een luxe borrelhap.
- **Witlofschuitjes:** Schep plukjes van de rillettes in de stevige, bittere blaadjes van witlof. Dit geeft een heerlijk frisse en koolhydraatarme bite.

TONIJN MET CHILIVLOKKEN RILLETTES



Hier is een heerlijk recept voor pittige tonijnrillettes met chilivlokken. Het vurige van de chili en het frisse van de citroen geven de milde tonijn een fantastische kick.

Bereidingstijd: 10 minuten
Wachttijd: 1 uur in de koelkast om de smaken te laten trekken en de rillettes steviger te laten worden.

DIT HEB JE NODIG:

- 2 blikjes tonijnmoot (ca. 320 g totaal, bij voorkeur in olijfolie, goed uitgelekt)
- 2 el roomkaas (naturel)
- 1 el mayonaise
- ½ tl tot 1 tl gedroogde chilivlokken (pul biber of reguliere chilivlokken, naar smaak)
- 1 bosuitje (in f interdunne ringetjes)
- ½ bio citroen, sap en rasp
- 1 el verse koriander of platte peterselie (f jngehakt)
- ½ tl gerookt paprikapoeder (voor een subtiele, diepe smaak)
- versgemalen zwarte peper
- snufje zout naar smaak

MATERIAAL: ramequins of schaaltje

ZO MAAK JE HET:

1. Laat de blikjes tonijn goed uitlekken.
2. Doe de vis in een kom en pluk de moten met een vork uit elkaar tot fijne stukjes.
3. Voeg de roomkaas, mayonaise, het citroensap en de citroenrasp toe.
4. Prak en meng alles met een vork tot een romige, samenhangende spread.
5. Schep de chilivlokken, het gerookte paprikapoeder, de dunne ringetjes bosui en de fijngehakte kruiden (koriander of peterselie) door de tonijn.
6. Proef de rillettes goed.
7. Breng extra op smaak met versgemalen zwarte peper en een snufje zout.
8. *Houd je van flink pittig? Voeg dan gerust nog een extra snuf chilivlokken toe.*
9. Zet de rillettes afgedekt in de koelkast zodat de smaken goed kunnen inwerken en de chili zijn warmte aan de romige basis kan afgeven.

TIP: *Haal de rillettes minstens 30 minuten voor het serveren uit de koelkast, zodat het vet zacht kan worden en de smaken goed vrijkomen!*

LEKKER BIJ:

- **Nacho's chips:** De combinatie van de pittige visspread met krokante, gezouten tortilla-chips (bij voorkeur naturel of maïs) is verslavend lekker.
- **Geroosterd platbrood of pita:** Warm een pitabroodje of flatbread op, snijd het open en vul het met de pittige rillettes en wat knapperige ijsbergsla.
- **Zoetzure komkommer of augurk:** Serveer er plakjes zoetzure komkommer bij. Het frisse zoetzuur blust het vuur van de chilivlokken perfect.
- **Avocadobootjes:** Vul de holte van een gehalveerde, rijpe avocado met deze rillettes. Het romige, vette van de avocado balanceert de pittige tonijn fantastisch.

TONIJN MET TOMAAT EN OLIJVEN RILLETTES



Hier is een heerlijk mediterraan recept voor tonijnrillettes met zongedroogde tomaatjes en groene olijven. De zoetzure tomaatjes en ziltige olijven geven de tonijn een rijke, hartige smaak die je direct in zomerse sferen brengt.

Bereidingstijd: 10 minuten
Wachttijd: 1 uur in de koelkast om de smaken te laten trekken en de rillettes steviger te laten worden.

DIT HEB JE NODIG:

- 2 blikjes tonijnmoot (ca. 320 g totaal, bij voorkeur in olijfolie, goed uitgelekt)
- 6-8 zongedroogde tomaatjes (op olie, goed uitgelekt en f jngehakt)
- 8 groene olijven (zonder pit, zeer f jngehakt)
- 2 el roomkaas of ricotta (voor een lichtere, mediterrane structuur)
- 1 el goede mayonaise
- 1 tl kappertjes (f jngehakt)
- ½ bio citroen, sap
- 1 el verse platte peterselie of oregano (f jngehakt)
- versgemalen zwarte peper naar smaak

MATERIAAL: ramequins of schaaltje

ZO MAAK JE HET:

1. Laat de tonijn goed uitlekken.
2. Doe de vis in een mengkom en pluk de moten met een vork uit elkaar tot fijne stukjes.
3. Voeg de roomkaas (of ricotta), mayonaise en het citroensap toe aan de tonijn.
4. Prak en meng alles met een vork tot een smeuïge basis.
5. Schep de fijngehakte zongedroogde tomaatjes, groene olijven, kappertjes en de verse kruiden door de tonijn.
6. Breng het geheel royaal op smaak met versgemalen zwarte peper.
7. ***Let op** met zout: de olijven, zongedroogde tomaten en kappertjes bevatten al van zichzelf veel zout.*
8. Zet de rillettes afgedekt in de koelkast zodat de mediterrane smaken goed in de tonijn kunnen trekken.

***TIP:** Haal de rillettes minstens 30 minuten voor het serveren uit de koelkast, zodat het vet zacht kan worden en de smaken goed vrijkomen!*

LEKKER BIJ:

- **Brood:** Serveer op een stuk versgebakken focaccia met zeezout en rozemarijn, of op knapperig geroosterde sneetjes ciabatta.
- **Bruschetta:** Smeer de rillettes op schuin gesneden, goudbruin gebakken stokbroodjes die vooraf licht zijn ingewreven met een teentje knoflook.
- **Bij de borrel:** Zet een schaaltje op tafel met een bosje Italiaanse soepstengels (grissini) om er lekker doorheen te halen.
- **Gevulde groenten:** Gebruik de rillettes om grote, holle vleestomaten of gehalveerde mini-paprika's mee te vullen voor een frisse lunch of borrelhap.

WITVIS EN KRAB RILLETTES



Hier is een luxe, feestelijk recept voor rillettes van witvis en krab. De milde, zachte witvis vormt de perfecte, romige basis waardoor het zoete en verf jnde karakter van de krab prachtig tot zijn recht komt.

Voorbereiding: 10 minuten
Kooktijd (vis garen): 6 tot 8 minuten
Wachttijd: minimaal 1 uur in de koelkast om stevig te worden en de smaken te laten trekken.

DIT HEB JE NODIG:

- 200 g witvisf let (bijv. kabeljauw, schelvis of roodbaars, zonder huid en graten)
- 150 g krabvlees (uit blik/pot, goed uitgelekt, of vers krabvlees/potpootjes)
- 250 ml visbouillon (om de witvis in te pocheren)
- 30 g ongezouten roomboter (op kamertemperatuur)
- 2 el crème fraîche
- 1 sjalotje (zeer f jn gesnipperd)
- ½ bio citroen, sap en rasp
- 2 el verse bieslook (f jngehakt)
- 1 el verse dille (f jngehakt)
- versgemalen witte of zwarte peper
- snufje zout naar smaak

MATERIAAL: ramequins of schaaltje

ZO MAAK JE HET:

1. Breng de visbouillon in een kleine pan tegen het kookpunt aan (laat het niet hard borrelen).
2. Leg de witvisfilet erin en laat deze in 6 tot 8 minuten zachtjes gaar worden.
3. Schep de witvis voorzichtig met een schuimspaan uit de pan en laat volledig afkoelen op een bord.
4. Pluk de vis daarna met twee vorken in fijne draadjes.
5. Druk het krabvlees in een fijne zeef goed aan om overtollig vocht te verwijderen.
6. Pluk grote stukken krab eventueel wat fijner.
7. Meng in een kom de zachte roomboter en de crème fraîche met een vork tot een gladde massa.
8. Voeg de geplukte witvis, het krabvlees, het fijngesnipperde sjalotje, de citroenrasp, het citroensap en de verse kruiden (bieslook en dille) toe.
9. Meng alles voorzichtig met een vork door elkaar, zodat de vis en de krab hun herkenbare structuur behouden.
10. Proef de rillettes en breng naar wens op smaak met witte of zwarte peper en een snufje zout.
11. Dek de kom af en zet hem minstens 1 uur in de koelkast.
12. De boter stijft weer op, wat de rillettes zijn klassieke, smeerbare textuur geeft.

TIP: *Haal de rillettes minstens 30 minuten voor het serveren uit de koelkast, zodat het vet zacht kan worden en de smaken goed vrijkomen!*

LEKKER BIJ:

- **Getoast brood:** Het lichtzoete en boterachtige karakter van brioche past fenomenaal bij het zoete van de krab.
- **Chique blini's:** Serveer warme, kleine boekweitpannenkoekjes (blini's) met een lepeltje van deze koude rillettes erop als luxe amuse.
- **Witlofblaadjes:** Schep bolletjes rillettes in de stevige, knapperige 'schuitjes' van witlof of kleine romainesla voor een frisse en koolhydraatarme presentatie.
- **Dunne Melba-toast of zeezout-crackers:** Perfect voor op een luxe borrelplank, omdat de neutrale krakers de delicate vissmaak goed tot zijn recht laten komen.
- **Mooie mousserende wijn of Champagne:** Dit gerecht schreeuwt om een feestelijk glas bubbels (zoals Cava, Prosecco Superiore of Champagne) of een minerale witte wijn zoals een Chablis.

ZALM RILLETTES



Met dit heerlijke, frisse recept voor zalmrillettes zet je binnen een handomdraai een luxe Franse spread op tafel. Door het combineren van warm gerookte en gerookte zalm krijgt de rillettes een volle smaak en een f jne structuur.

Bereidingstijd: 15 minuten
Wachttijd: minimaal 1 uur in de koelkast om stevig te worden en de smaken te laten trekken.

DIT HEB JE NODIG:

- 150 g warm gerookte zalm (of gepocheerde rauwe zalmf let)
- 100 g gerookte zalm, in f jne reepjes of stukjes gesneden
- 2 f inke el Griekse yoghurt of zure room (voor een frisse touch)
- 1 el mayonaise
- 1 kleine sjalot, zeer f jn gesnipperd
- ½ bio citroen, sap en rasp
- 4 takjes dille en een klein bosje bieslook, f jngehakt
- 4 cornichons (kleine augurkjes), f interdun gesneden
- versgemalen zwarte peper
- snufje zout

MATERIAAL: ramequins of schaaltje

ZO MAAK JE HET:

1. Roer in een mengkom de Griekse yoghurt (of zure room), mayonaise, het citroensap en de citroenrasp door elkaar tot een gladde saus.
2. Meng de fijngehakte sjalot, bieslook, dille en de fijngesneden cornichons door de saus.
3. Haal het velletje van de warm gerookte zalm (indien aanwezig) en pluk de vis met een vork in grove stukjes.
4. Voeg dit samen met de stukjes gerookte zalm toe aan de kom.
5. Schep alles voorzichtig door elkaar met een vork.
6. Druk de warm gerookte zalm een beetje plat zodat er een smeerbare, maar nog wel grove structuur ontstaat.
7. Breng op smaak met versgemalen zwarte peper en eventueel een klein beetje zout.
8. ***Let op**: de gerookte vis is vaak al zout genoeg.*
9. Dek de kom af en zet de zalmrillettes minimaal 1 uur in de koelkast zodat de smaken goed kunnen intrekken en de spread steviger wordt.

***TIP:** Haal de rillettes minstens 30 minuten voor het serveren uit de koelkast, zodat het vet zacht kan worden en de smaken goed vrijkomen!*

LEKKER BIJ:

- **Bij de borrel:** Serveer het op knapperig geroosterd stokbrood, ambachtelijke crostini's of luxe Franse toastjes. De crunch van het brood past perfect bij de romige structuur van de vis.
- **Als voorgerecht:** Maak met behulp van een kookring een mooi taartje van de rillettes op het bord. Serveer met een frisse salade van veldsla of knapperige groene asperges.
- **Als frisse variant:** Smeer de rillettes op dikke plakken komkommer of serveer het in schuitjes van witlofblaadjes voor een lichtere, koolhydraatarme snack.
- **Wijnadvies:** Dit gerecht combineert geweldig met een frisse, droge witte wijn zoals een Chardonnay (zonder houtrijping), een Sauvignon Blanc of een mousserende wijn zoals Crémant of Champagne.

ZALM MET CITROEN RILLETTES



Met dit recept voor zalm-citroenrillettes zet je een extra frisse variant van deze klassieke Franse spread op tafel. Door het gebruik van zowel de rasp als het sap van de citroen snijdt het frisse zuur perfect door de vette, rijke smaak van de zalm.

Bereidingstijd: 15 minuten
Wachttijd: minimaal 1 uur in de koelkast om stevig te worden en de smaken te laten trekken.

DIT HEB JE NODIG:

- 150 g warm gerookte zalm (geeft een f jne structuur)
- 100 g gerookte zalm, in hele f jne stukjes gesneden
- 1 bio citroen, rasp en sap (deze staat centraal)
- 2 f inke el crème fraîche of Griekse yoghurt (voor de romigheid)
- 1 el mayonaise
- 1 klein sjalotje, f interdun gesnipperd
- ½ bos verse dille en bieslook, f jngehakt
- 1 tl kappertjes, f jngehakt (past perfect bij citroen en zalm)
- versgemalen zwarte peper
- snufje zout

MATERIAAL: ramequins of schaaltje

ZO MAAK JE HET:

1. Meng in een kom de crème fraîche, mayonaise, de citroenrasp en het citroensap tot een gladde, frisse saus.
2. Roer de fijngesnipperde sjalot, de fijngehakte kappertjes en de verse kruiden (dille en bieslook) door het citroenmengsel.
3. Pluk de warm gerookte zalm met een vork in grove stukjes.
4. Voeg dit samen met de fijngesneden gerookte zalm toe aan de kom.
5. Schep alles met een vork voorzichtig door elkaar.
6. Druk de warm gerookte zalm een klein beetje fijn, maar zorg dat de rillettes zijn kenmerkende, grove structuur behoudt.
7. Proef de rillettes.
8. Voeg naar smaak extra zwarte peper en eventueel een snufje zout toe
9. ***Let op,*** *de gerookte zalm en kappertjes zijn al zout.*
10. Laat de rillettes afgedekt minimaal 1 uur opstijven in de koelkast.
11. Hierdoor trekken de citroen- en kruidensmaken perfect in de vis.

TIP: *Haal de rillettes minstens 30 minuten voor het serveren uit de koelkast, zodat het vet zacht kan worden en de smaken goed vrijkomen!*

LEKKER BIJ:

- **Warm brood:** Serveer op vers afgebakken zuurdesembrood, krokante crostini's of een nog warme Franse baguette.
- **Frisse groenten:** Omdat deze variant erg fris is, smaakt hij heerlijk in schuitjes van witlof**,** op schijfjes komkommer of op knapperige radijsjes.
- **Blini's:** Serveer een klein schepje rillettes op warme, Russische **blini's** (boekweitpannenkoekjes) met een extra plukje dille als luxe aperitiefhapje.
- **Wijn & Drank:** De citroentonen schreeuwen om een strakke, droge witte wijn zoals een Sauvignon Blanc, een **Chablis**, of een ijskoude Gin-Tonic met een schijfje citroen.

ZALM MET DILLE EN BIESLOOK RILLETTES



Hier is het recept voor een zalm dille-bieslook rillettes. In deze variant spelen de klassieke viskruiden de absolute hoofdrol, wat zorgt voor een heerlijk aromatische en hartige spread.

Bereidingstijd: 15 minuten
Wachttijd: minimaal 1 uur in de koelkast om stevig te worden en de smaken te laten trekken.

DIT HEB JE NODIG:

- 150 g warm gerookte zalm
- 100 g gerookte zalm, f jngehakt
- 4 volle el verse dille, zeer f jngehakt (deze staat centraal)
- 4 volle el verse bieslook, zeer f jngehakt (deze staat centraal)
- 3 el roomkaas (zoals Monchou of Philadelphia, zorgt voor een volle kruidenbasis)
- 1 el mayonaise
- ¼ bio citroen, sap (voor een subtiele frisheid)
- versgemalen zwarte peper
- snufje zout

MATERIAAL: ramequins of schaaltje

ZO MAAK JE HET:

1. Roer in een kom de roomkaas en mayonaise glad met het citroensap.
2. Meng hier vervolgens driekwart van de fijngehakte dille en bieslook doorheen (bewaar de rest voor de garnering).
3. Pluk de warm gerookte zalm met een vork in stukjes en voeg dit samen met de fijngehakte gerookte zalm toe aan de kruidenbasis.
4. Meng alles met een vork goed door elkaar.
5. Druk de vis een beetje fijn tegen de rand van de kom, zodat de kruiden en de zalm perfect met elkaar versmelten tot een grove, smeerbare massa.
6. Voeg royaal versgemalen zwarte peper toe en een klein snufje zout.
7. Proef goed of de kruiden mooi in balans zijn.
8. Laat de rillettes afgedekt minimaal 1 uur opstijven in de koelkast.
9. Garneer vlak voor het serveren met de achtergehouden verse dille en bieslook.

TIP: *Haal de rillettes minstens 30 minuten voor het serveren uit de koelkast, zodat het vet zacht kan worden en de smaken goed vrijkomen!*

LEKKER BIJ:

- **Roggebrood:** De aardse, licht zoete smaak van donker roggebrood of pumpernickel vormt een geweldig contrast met de frisse kruiden en de vette vis.
- **Gezouten crackers:** Volkoren- of zeezoutcrackers geven een lekkere, neutrale crunch waardoor de kruiden extra goed tot hun recht komen.
- **Gepofte aardappel:** Gebruik de rillettes als luxe vulling voor een gepofte aardappel rechtstreeks uit de oven of van de barbecue.
- **Wijnadvies:** Serveer hier een sappige, aromatische witte wijn bij, zoals een Grauburgunder (Pinot Gris) of een droge Riesling.

GEROOKTE ZALM RILLETTES



Dit recept voor gerookte zalmrillettes is gemaakt met 100% gerookte zalm, wat zorgt VOOR een diepe, intense en hartige rooksmaak. Zonder de toevoeging van warm gerookte of gekookte vis is dit de ultieme, luxe spread voor liefhebbers van klassieke gerookte zalm.

Bereidingstijd: 10 minuten
Wachttijd: minimaal 1 uur in de koelkast om stevig te worden en de smaken te laten intrekken.

DIT HEB JE NODIG:

- 250 g gerookte zalm (van goede kwaliteit)
- 2 f inke el crème fraîche (of roomkaas voor een stevigere structuur)
- 1 el mayonaise
- 1 kleine sjalot, zeer f jn gesnipperd
- ½ bio citroen, sap (voor het nodige tegenwicht aan de vette vis)
- 3 takjes verse dille en een paar sprietjes bieslook, f jngehakt
- versgemalen zwarte peper (zout is meestal niet nodig, omdat de zalm al zout van zichzelf is)
- 2 tl zalmeitjes, optioneel (voor dat luxe mondgevoel)

MATERIAAL: ramequins of schaaltje

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de gerookte zalm in twee delen.
2. Hak de ene helft heel fijn (bijna als een tartaar) en snijd de andere helft in iets grovere reepjes.
3. Dit zorgt voor een fijne structuur in de rillettes.
4. Meng in een kom de crème fraîche, mayonaise en het citroensap tot een gladde saus.
5. Roer de fijngeknipte dille, bieslook en de flinterdun gesnipperde sjalot door de romige basis.
6. Voeg alle gerookte zalm toe aan de kom.
7. Schep het geheel met een vork goed door elkaar.
8. Druk met de vork de grovere stukjes zalm een beetje kapot tegen de zijkant van de kom, zodat de saus en de vis volledig binden.
9. Voeg naar smaak royaal versgemalen zwarte peper toe.
10. Als garnering kan men d zalmeitjes bovenop scheppen.
11. Dek de kom af en zet de rillettes minimaal 1 uur in de koelkast.
12. Omdat deze variant volledig van koude gerookte zalm is gemaakt, helpt het koelen enorm om de spread stevig en perfect smeerbaar te maken.

TIP: *Haal de rillettes minstens 30 minuten voor het serveren uit de koelkast, zodat het vet zacht kan worden en de smaken goed vrijkomen!*

LEKKER BIJ:

- **Bagels:** Smeer de rillettes dik op een getoaste bagel (eventueel met sesam- of alles-erop-en-eraan-zaadjes) voor een luxe brunch.
- **Briochebrood:** Het lichtzoete, boterachtige van geroosterd briochebrood vormt een fantastische tegenhanger voor de zoute, rokerige vis.
- **Aardappelrösti of blini's:** Serveer een flinke schep op een warme, knapperige aardappelrösti of klassieke blini.
- **Dranktip:** Combineer met een stevige, droge witte wijn zoals een Pouilly-Fumé (die heeft vaak een vuursteenachtige, licht rokerige toon) of een strakke brut Champagne.

ZALM MET SJALOTTEN RILLETTES



Met dit recept voor zalm-sjalottenrillettes zet je een spread op tafel waarin de subtiele, zoete en licht pittige smaak van sjalot de hoofdrol speelt. Door de sjalot eerst heel kort te fruiten, verliest hij zijn scherpe randje en harmonieert hij perfect met de rijke smaak van de zalm.

Bereidingstijd: 15 minuten
Wachttijd: minimaal 1 uur in de koelkast om stevig te worden en de smaken te laten intrekken.

DIT HEB JE NODIG:

- 150 g warm gerookte zalm
- 100 g gerookte zalm, f jngehakt
- 2 grote sjalotten, f interdun en heel f jn gesnipperd (deze staan centraal)
- 1 tl roomboter (om de sjalot in te fruiten)
- 2 f inke el crème fraîche
- 1 el mayonaise
- ¼ bio citroen, sap (voor een frisse tegenhanger)
- 4 sprietjes bieslook, f jngehakt (versterkt de sjalottensmaak)
- versgemalen zwarte peper
- snufje zout

MATERIAAL: ramequins of schaaltje

ZO MAAK JE HET:

1. Smelt de roomboter in een kleine koekenpan op laag vuur.
2. Fruit de fijngesnipperde sjalotten zo'n 3 tot 4 minuten tot ze glazig, zacht en licht zoet zijn.
3. Laat ze absoluut niet bruin worden.
4. Haal de pan van het vuur en laat de sjalotjes volledig afkoelen.
5. Roer in een kom de crème fraîche, mayonaise en het citroensap glad.
6. Meng hier de afgekoelde, gefruite sjalotjes en de bieslook doorheen.
7. Pluk de warm gerookte zalm met een vork in stukjes.
8. Voeg dit samen met de fijngehakte gerookte zalm toe aan de kom.
9. Schep alles met een vork goed door elkaar.
10. Druk de vis een beetje plat tegen de rand van de kom zodat de zachte sjalotjes en de romige saus volledig in de zalm trekken.
11. Breng het geheel op smaak met lekker veel versgemalen zwarte peper en eventueel een heel klein snufje zout.
12. Laat de rillettes afgedekt minimaal 1 uur opstijven in de koelkast.
13. Dit geeft de zoete sjalottensmaak de tijd om volledig in de vis te trekken.

TIP: *Haal de rillettes minstens 30 minuten voor het serveren uit de koelkast, zodat het vet zacht kan worden en de smaken goed vrijkomen!*

LEKKER BIJ:

- **Geroosterd noten- of vijgenbrood:** Het zoete van rozijnen of vijgen in het brood matcht fantastisch met de gefruite sjalot.
- **Klassieke Franse baguette:** Vers, knapperig witbrood geeft alle ruimte aan de subtiele smaak van de sjalot en zalm.
- **Witloofschuitjes:** Het bittere van rauwe witlof snijdt prachtig door het romige en zoete van deze specifieke rillettes.
- **Wijnadvies:** Een sappige, licht kruidige witte wijn zoals een Pinot Blanc (Weissburgunder) of een soepele Chardonnay zonder houtrijping past hier perfect bij.

Alle foto's zijn met AI gemaakt, zij zien eruit als XXL porties, maar de hoeveelheid in de recepten kloppen, goed voor 1 of 2 schaaltjes of ramequins.