

PARKHEUVEL

Eendenrillette met mosterdmayonaise, pruimen, appels, cornichons en gepofte kappertjes

VOORBEREIDING (zie ook video)

1. Haal alle ingrediënten uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.

LET OP: De hoeveelheid ingrediënten is soms wat meer dan je nodig hebt voor een fraaie opmaak. Je kunt de foto/video als leidraad nemen. Lees alle instructies eerst goed door.

BORD OPMAKEN

1. Knip een ½ cm van de onderkant van de spuitzak met mosterdmayonaise.
2. Zet een paar flinke stippen mayonaise op het toastje en leg daar drie reepjes zoetzure appel op.
3. Leg daar zoals op de video de cornichons, de gepofte kappertjes, de pruimenkwartiers en de cornichons bovenop.
4. Leg daar wat sla en kervel bovenop.
5. Leg de rillette midden op een bord en zet daar het toastje op zoals op de foto.
6. Zet nog een paar stippen op het bord naast de rillette.

PARKHEUVEL



Zoetzure appel



Toast



Sla en kervel



Pruimen kwartiers



Gepofte kappertjes



Cornichons



Rillettes



Mosterdmayonaise