

Borrel

*Reitse's
Twinkel Tip*



Honingpaté op toast van casinobrood

Benodigheden voor 10 toastjes:

200 gr. ambachtelijke honing/sinaasappel paté

1 dl slagroom zonder suiker

scheutje cognac of Vieux

peper en zout

kleine geroosterde toastjes van casino brood

tomaat en blaadjes veldsla voor garnering

Bereiding:

Draai in de keukenmachine de ambachtelijke honingpaté met het scheutje cognac geheel glad. Voeg langzaam de room toe. Kort de room draaien net zolang tot het lobbijg wordt. Niet langer anders wordt de room boter! Op smaak brengen met peper en zout en 1 uur laten opstijven in de koelkast. Rooster de toastjes en laat ze koud worden. Met een warme lepel de patécrème op de toastjes scheppen. Garneren met tomaat en kleine veldsla blaadjes.