

20-10-2016

Kookavond

Varkensrillettes in Kitchen Aid Cook processor bereid.

Nodig:

- 1 ui grof gesneden
- 2 look teentjes
- 400 gr. spiering in blokjes van max 4cm.
- 200 gr. gerookt spek in blokjes
- 2 x 50 gr. reuzel
- Blokje vleesbouillon
- 100 ml. Witte wijn
- 1 el. graanmosterd

Zo maak je het:

- Plaats het multiblade mes in de kom, doe er de look en ui aan toe.
- Sluit het deksel en druk 5 sec. op pulse, doe deksel open en schraap los.
- Voeg er het vlees en 50 gr. reuzel en de rest van de producten aan toe.
- Sluit het deksel en haal de dop er van, selecteer stoven en P4, druk op start, en laat zijn programma afwerken.
- Druk op annuleren en voeg er nog eens 50 gr. reuzel aan toe, sluit het deksel opnieuw.
- Stel de snelheid in op 5 en laat nog 30 à 40 sec. draaien.
- Schrap de rillettes in een potje en serveer met toast of Frans brood.

Indien u het extra smeug wilt, voeg je wat meer reuzel aan toe.