



Hapjes

Hapje van boterwafeltjes met wildpaté en uienchutney

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 uien (grote, in fijne plakjes)
2 eetlepels witte wijnazijn
3 eetlepels geleisuiker
4 natuurboterwafels
100 gram wildpaté
2 eetlepels water
1 klontje boter
aalbessen (vers, voor de afwerking)
tijm (vers, voor de afwerking)
peper
zout

Bereidingswijze

Stoof de ui in wat boter, voeg de geleisuiker, water en witte wijnazijn toe en laat 30 minuten pruttelen op een laag vuur zonder deksel. Kruid naar smaak met peper en zout.

Leg de boterwafeltjes 2 minuten in een voorverwarmde oven van 180 °C. Haal de koekjes één voor één uit de oven en prik er onmiddellijk je favoriete kerstfiguurtje uit met een uitsteekvorm. Laat afkoelen op je werkblad.

Snijd de plak paté in 4 gelijke stukjes en leg ze in een aperitiefkommetje.

Prik het wafelfiguurtje erin en werk af met een lepel chutney, wat verse tijm en aalbesjes.

Keukenbenodigdheden

Oven

