



Hapjes

Balletjes van fazantpaté in speculaascrumble

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 eetlepel confituur (rode vruchten)
250 gram wildpaté (fazant)
12 cranberry's (gedroogde)
60 gram speculaas

Bereidingswijze

Rol met je handen balletjes van de fazantenpaté.

Druk een cranberry in het midden van elk balletje en maak het opnieuw dicht met je vinger.

Verkruimel met een deegrol de speculaaskoekjes en rol de balletjes paté door de crumble.

Serveer met rode vruchtenconfituur.

