



Hapjes

Varkensrilette

Voor 8 personen.

Ingrediënten

2 plakjes gezouten spek (dikke lappen)
100 gram gerookte spekblokjes
600 gram reuzel (varkensvet)
500 gram varkensnekken
2 eetlepels tijmblaadjes (verse)
1/2 liter witte wijn
peper
zout

Voor erbij

sneetje brood (geroosterd)
augurkje
zilveruitje
cracker

Bereidingswijze

Snij de varkensnek en de lappen spek in stukken. Verwarm 500 g reuzel in een diepe pan. Voeg al het vlees, de wijn en de tijm toe en laat 5 uur zachtjes pruttelen. Roer regelmatig.

Kruid met peper en zout als het vlees uit elkaar valt. Giet overtollig vocht weg, maar zorg ervoor dat het vleesmengsel sappig blijft.

Schep de rilette in een gesteriliseerde pot en druk stevig aan. Giet er een laagje van de resterende reuzel over, sluit de pot en zet 2 dagen in de koelkast. Serveer samen met het brood, de crackers, augurkjes en de zilveruitjes.

Tip:

Tijdens het koken mag je vlees op geen enkel moment kleur krijgen.

