

Rillette van gerookte forel met zoetzure puntpaprika

Recept voor 4 personen:

4 gerookte forelfilets
2 eetlepels fijngehakte augurkjes
1 eetlepel zeer fijngesneden bosui
150 gram crème fraîche
1 eetlepel mierikswortel
1 eetlepel citroensap
100 gram veldsla
Bieslook om te garneren
Olijfolie
Zout en peper

Meng de augurkjes, bosui, mierikswortel, crème fraîche en citroensap in een kom en breng op smaak met zout en peper.

De forel voorzichtig in stukjes plukken en door het crème fraîche mengsel vouwen.
Serveren met de paprika, veldsla en druppels olijfolie eromheen.

Zoetzure puntpaprika:

2 puntpaprika's
4 eetlepels olijfolie
Zout en peper
1 eetlepel suiker
4 eetlepels sherryazijn
8 blaadjes basilicum

Paprika's wassen en het zaad en de zaadlijsten verwijderen, snij nu in dunne gelijkmatige reepjes.

Verwarm 4 eetlepels olijfolie en bak daarin de reepjes 2 minuten aan, voeg de suiker toe laat even caraméliseren en blus af met 4 eetlepels sherryazijn.

Breng op smaak met zout en peper.

Laat afkoelen en meng de basilicum in dunne reepjes gesneden erdoorheen.