

# Rillettes van Makreel

## Gezond en eenvoudig



### INGREDIENTEN voor 20 hapjes

300 gr gerookte makreelfilet  
2 avocado  
2 sjalotjes  
3 eetlepels kappertjes  
150 gr groene olijven zonder pit

Handje vol verse bieslook  
Zout en peper

### BEREIDING:

Verwijder het vel van de makreelfilet en snijd de makreelfilet in kleine stukjes.  
Snijd de sjalotjes heel fijn.  
Knip de bieslook in kleine stukjes.  
Snijd de 3 olijven middelfijn.  
Laat de kappertjes uitlekken.  
Snijd de avocado's doormidden, verwijder de pitten en schep het vruchtvlees er met een lepel uit. Prak het vruchtvlees met een vork.

Meng vervolgens de gesneden makreelfilet, sjalotjes en olijven.  
Voeg de kappertjes en de avocado toe.  
Als laatste de geknipte bieslook er doorscheppen.  
Kruid het geheel af met wat zout en peper naar smaak.

Serveer het in kleine kommetjes als hapje bij de borrel of als voorgerechtje.  
Of gebruik het als een rillettes. (Zie weetje bij dit recept)