



# Rillettes van makreel



**Bereidingstijd**

< 30 min



**Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

2 blikken makreel (op olie)  
olijfolie (extra vierge)  
bieslook  
1 citroen (schil, geraspt)  
peper en zout  
toasts melba

## Bereidingswijze

- 1.** Haal de makreel uit de blikjes en laat goed uitlekken.
- 2.** Plet de vis in een kom.
- 3.** Voeg een flinke scheut olijfolie, de fijngesneden bieslook en de citroenschil toe.
- 4.** Breng op smaak met peper en zout en meng goed. Serveer met Melba-toastjes.
- 5.** Voor een 'stylish' effect kun je de rillettes opnieuw in de afgewassen blikjes serveren.