

## **BRUSCHETTE MET RILETTE VAN MAKREEL EN AALBESSEN** (voorgerecht, 4 personen)

Bruschette transporteren mij bij de eerste hap naar Italië (ongeacht wat erop zit). Ik ben er dol op! Ik viel dan ook als een blok voor het boek *Bruschetta easy* (van Sabrina Fauda, uitgeverij Becht). Omdat de aalbessen rijp waren en zwaar aan de takken van de struik hingen, maakte ik dit recept als eerste. Het smaakt naar meer ... gelukkig hebben we een grote oogst dit jaar.

### **Ingrediënten**

- 1 gerookte makreelfilet (met peper)
- 150 gr roomkaas
- 1 limoen
- 2 el olijfolie
- 4 takjes dille
- 4 takjes munt
- 4 sneden volkorenbrood
- 2 trosjes aalbessen
- 10 sprieten bieslook
- 1 tl roze peperkorrels
- Zout en peper



### **Bereiding**

1. Smeer de sneden brood dun in met olijfolie en rooster ze licht knapperig in de oven. Laat afkoelen.
2. Verwijder het vel van de makreelfilet, pluk de vis uit elkaar en verwijder de graatjes.
3. Rasp de limoenschil en pers hem uit.
4. Meng de makreel met de roomkaas, de rasp en het sap van de limoen en de olijfolie.
5. Hak de dille en de munt fijn en roer deze door het mengsel.
6. Besmeer de sneden brood met het mengsel.
7. Rits de aalbessen van de trosjes en verdeel ze over de bruschette.
8. Snijd de sprieten bieslook in tweeën of drieën en garneer de bruschette ermee.
9. Plet de peperkorrels een beetje met je vingers en verdeel ze over de bruschette.
10. Bestrooi tot slot met peper en zout en serveer.

