**Eendenrilettes**

gekonfijte eendenbouten
ganzenvet
sjalot

knoflook
bieslook
rucola
gedroogde kerstomaatjes
peterselie

Verwijder vel en bot van de bouten. Scheur het vlees tot vezels. Fruit gesnipperde sjalot en gesnipperd bieslook in wat ganzenvet met geperst knoflook. Meng met het vlees. Laat afkoelen en zet afgedekt weg tot gebruik.

Maak quenelles van de rilette met 2 eetlepels. Presenteer op aperitiefbordjes met een paar ingrediënten naar keuze, zoals komkommer en kerstomaatjes. Maar het kan ook met gesnipperde zongedroogde tomaatjes, platte peterselie of rucola.

Serveer met een warm toastje.