

Mortens aften Snacks

Ande snacks fra Lafitte med figenkompot, kiks

Indhold

1 dåse Rillons de canard 65 g
1 dåse Pate de canard piment espellette
65 g
1 dåse Foie gras 65 g
1 glas Figen kompot 150 g
1 pose Scrocchi kiks med oliven 175 g

Du skal selv have

Klar eddike
Sukker
Laurbærblade
Hel sort peber
Sennepskorn
Rødløg
Godt brød

Opskrift syltede rødløg

- 1 dl klar eddike
- 1 dl vand
- 1 dl sukker
- 2 laurbærblade
- 1 tsk hel sort peber
- 1 tsk hele sennepskorn
- 1 stk rødløg i skiver

Kog eddike, vand og sukker op sammen med krydderierne, så snart sukker er opløst tages af varmen og lad den køle ned.

Rødløg skæres i skiver og saltes med lidt groft salt i ca. 20 min, skylles og dyppes af med køkkenrul, kommes i et sylteglas og hældes over med den lune eddike lage.

Anret gerne som del af en større charcuterianretning f.eks. god skinke, pølse, oste, oliven, cornichoner, brød