

Pittige makreel paté / Spicy mackerel paté



De boodschappen

- 200 gram grookte makreel filet of 1 makreel
 - 2 eetlepels vers citroensap
 - 1 theelepel mierikswortelsaus
 - snuf zeezout
- 2 eetlepels crème fraîche
 - versgemalen zwarte peper
 - 1/2 bosje bieslook

Als lunch met brood of bij een wijntje op toast, het is allebei lekker. Vers gemaakte snacks blijven toch het lekkerst!

Zo maak je deze vispaté

Maak met een vork de makreel los.

Snij de bieslook klein en voeg het aan de vis toe, de mierikswortelsaus, de crème fraîche en het citroensap ook.

Schep het vismengsel over in de blender en pulseer het een paar maal maar maak het niet glad.

Schep de makreelpaté in een kom en serveer het met versgebakken brood.

Pittige makreel paté / Spicy mackerel paté



Shopping list

- 200g smoked mackerel fillet of 1 mackerel
- 2 tablespoons fresh lemon juice
- 1 teaspoon horseradish sauce
- pinch of sea salt
- 2 tablespoons creme fraîche
- freshly ground black pepper
- 1/2 bunch chives

For lunch with some bread or on toast with a glass of wine, both ways it tastes delicious. Freshly homemade snacks are always the best!

Here is how to make the fish paté

Loosen the mackerel with a fork.

Cut the chives fine and add it to the fish. Add the horseradish sauce, crème fraîche and lemon juice too.

Spoon the fish mixture into the blender, pulse it a few times but keep some structure.

Spoon the mackerel paté in a bowl and serve it with fresh baked bread.