

Monden vol verkruimelde **Makreel met kruiden en citroen uit Menton**



8/10 mensen

15 min voorbereiding

koken

De ingrediënten

1 blik van 160g la belle-iloise Makreelvlokken met kruiden en citroen

Mini-crackers

1 pot de fromage frais

$\frac{1}{2}$ **gekonfijte** citroen

Enkele takjes basilicum en bieslook

5 bessenmix

De fasen

- 1- 5-bessenmix Snijd de $\frac{1}{2}$ geconserveerde citroen in kleine stukjes en hak de basilicum en bieslook fijn
- 2- Meng alle ingrediënten door elkaar, voeg de verkruimelde makreel toe en roer dan voorzichtig de fromage frais en het 5-bessenmengsel erdoor
- 3- Verdeel het mengsel over minicrackers en serveer