

Boekweitpannenkoekjes met koolvisrillettes en Sichuan-bessen



3/4 mensen

15 min voorbereiding

koken

De ingrediënten

- 1 blik van 60g** la belle-iloise Rillettes van koolvis met Sichuan-bessen
- 1 kleine** gekookte biet
- 1 blik** gedroogde boekweitpannenkoeken
- Een paar gedroogde** bloemen van Albert Menés
- Boekweitzaden

De fasen

- 1- Snijd de gekookte biet in kleine plakjes en leg er een op elk stuk gedroogde boekweitflapjes
- 2- Leg er een klein beetje koolvis rillettes op, gevolgd door de gedroogde bloemen
- 3- Werk af met wat boekweitzaadjes