

Hapjes met warme Tartinables



6 mensen

5 min voorbereiding

15 min koken

De ingrediënten

1 glassje van 95g la belle-iloise Tartinables om warm te serveren: Kreeft, Mosselen in Kerriesaus, Zalm, Garnalen in Calvados
2 preien of 4 uien
30g halfgezouten boter
1 sjalot
1/2 gele citroen
1 eetlepel fijngesneden bieslook
1 snufje zout & peper

De fasen

- 1- Bak de sjalot samen met de prei of uien in de boter gedurende 10 minuten met het deksel op de pan op middelhoog vuur. Voeg op het einde van de baktijd het citroensap en de bieslook toe, zet opzij
- 2- Verwarm de oven voor op grillstand
- 3- Verdeel een flinke eetlepel van het mengsel in de glaasjes
- 4- Voeg een koffielepel van de warme Tartinable toe
- 5- Laat 5 minuten goudbruin bakken in de oven
- 6- Serveer warm!