

Rillettes van **Sardines gemarineerd in Muscadet wijn**



4 mensen

10 min voorbereiding

Aucune koken

De ingrediënten

- 1 blikje van 115g** la belle-iloise Muscadet gemarineerde Sardines
- 3 theelepels** fromage frais
- 1 theelepel** gehakte peterselie

De fasen

- 1- Giet de helft van de Muscadet-marinade uit het blikje sardines in een slakom
- 2- Voeg de fromage frais toe en meng goed
- 3- Pluis de uitgelekte sardines (zonder de kruiden) met een vork en voeg de gehakte peterselie toe
- 4- Meng alles door elkaar en bewaar de visvezels
- 5- Smeer op toast of een lekker sneetje brood