



Ingredienser:

Kalvehaler
Andefedt
Kantareller
Æbler
Blegselleri
Valnødder
Citron
Honning
Estragon
Fennikel
Timian
Ristet brød

Tilberedning:

Pluk kødet fra benet og hak det groft med en kniv. Masser det smørmøre kød godt og grundigt mellem fingrene, så fibre i kødet skiller ad. Svits en håndfuld fintsnittede kantareller på panden og bland dem sammen med kødet. Tilsæt store mængder andefedt og smag til med rigeligt med salt og peber. Rillette er en fed spise, som kun serveres i små mængder, så den skal virkelig smage af noget.

Den færdige rillette har godt af at stå i køleskabet en dag eller to. Rillette smager altid godt som pålæg på et lille stykke ristet brød - evt. med lidt kapers eller syltet agurk. Hvis man har lyst til at gøre lidt mere ud af det, kan man f.eks. servere den med en frisk salat af fintsnittet blegselleri, fennikel, valnød og æble vendt i en dressing af citron og honning med timian og estragon.