



## Rillettes de porc

*Een smeuge potjespaté van varkensvlees dat uren zacht gaart in eigen vet en daarna uitgeplozen wordt. Heerlijk op geroosterd stokbrood met een zuur augurkje erbij.*

| VOORBEREIDING | BEREIDEN | PORTIES | CATEGORIE          |
|---------------|----------|---------|--------------------|
| 25'           | 240'     | 8       | Aperitief & hapjes |

### Ingrediënten

- 1 kg varkensschouder zonder been
- 300 gr rugvet of ganzenvet
- 2 teentjes knoflook
- 2 laurierblaadjes
- 3 takjes tijm
- 1 kl zwarte peperkorrels
- 0,25 kl nootmuskaat
- 200 ml droge witte wijn
- zout naar smaak

## Bereidingswijze

---

1. Snijd de varkensschouder in grove blokken van ongeveer 3 cm. Kruid ruim met zout en versgemalen zwarte peper.
2. Doe het vlees samen met het rugvet of ganzenvet, de gepelde knoflookteentjes, de laurierblaadjes, de tijmtakjes en de peperkorrels in een zware pot met dikke bodem.
3. Giet de witte wijn erbij en breng alles op middelhoog vuur zachtjes aan de kook.
4. Zet het vuur zo laag mogelijk en laat het geheel 3,5 tot 4 uur heel zachtjes pruttelen tot het vlees volledig uit elkaar valt. Roer af en toe om aanbakken te voorkomen.
5. Verwijder de laurierblaadjes en de tijmtakjes. Schep het vlees met een schuimspaam uit de pot en leg het in een grote kom.
6. Pluis het vlees volledig uit met twee vorken tot je fijne draden krijgt.
7. Schep het smeltvet lepel per lepel bij het uitgelopen vlees en meng goed tot je een smeuge, samenhangende massa bekomt. Voeg zoveel vet toe als nodig. Proef en kruid bij met zout, peper en nootmuskaat.
8. Verdeel de rilletes over gesteriliseerde potjes en druk stevig aan zodat er geen luchtballen overblijven. Giet er een dun laagje gesmolten vet over als afdeklaag.
9. Laat de potjes volledig afkoelen en bewaar ze minstens een nacht in de koelkast zodat de smaken goed samenkomen.
10. Haal de rilletes een halfuur voor het serveren uit de koelkast. Serveer op kamertemperatuur met geroosterd stokbrood en augurkjes.

### Tip

Zorg dat het vuur tijdens het garen echt zo laag mogelijk staat. Het vet mag amper bewegen. Te hard koken droogt het vlees uit en geeft een korrelige textuur in plaats van een smeuge.

### Lekker met

Geroosterd stokbrood, cornichons en een scherpe mosterd.

### Dranktip

Combineer met een droge, frisse witte wijn zoals een Muscadet of een Vouvray uit de Loire-vallei. Die frisheid snijdt mooi door het vette karakter van de rilletes.