

Heb jij onze (h)eerlijke Gallux-kip al geproefd?

Recept



4 PERSONEN



15 MIN.

KIPPENPATÉ OP BRIOCHEBROOD

Net als onze Gallux-kippenrillettes past onze kippenpaté perfect bij de feestdagen. Rooster wat gesneden briochebrood in de pan, bedek rijkelijk met de paté en een beetje confituur en geniet van een feestelijke appetizer bij een glaasje bubbels. Fijne feesten van Gallux!



INGREDIËNTEN

- 1 briochebrood
- Boter
- Grof zout
- 1 portie Gallux-kippenpaté
- Confituur naar keuze
- Bieslook

BEREIDING

1. Snij het briochebrood in lange stukjes en smeer ze in met boter en grof zout.
2. Bak de broodstukjes in de pan tot ze goudbruin zijn.
3. Laat ze afkoelen.
4. Snij de paté in plakjes van dezelfde grootte als de brioche en leg die op de brioche.
5. Werk af met een confituur naar keuze en fijngesneden bieslook.

RAADPLEEG AL ONZE RECEPTEN OP ONZE WEBSITE!



www.gallux.be

