



Mogettes rillettes – eller hvide bønner hummus

Du skal bruge:

- 1 glas mogettes /hvide bønner fra Vendée – 400g
- 8 ansjoser i olie
- 1 citron – øko eller ubehandlet
- 6 spiseskeer olivenolie (må gerne være kraftig i smagen)
- 2 kviste timian
- saltblomst og peber
- brødkiver - ristede

Sådan gør du

- sigt de hvide bønner
- mos (groft) med en gaffel ansjovie fileterne
- rev skallen af citronen (som på forhånd er vasket og tørret)
- bland det hele
- som smøres på de ristede brødkiver
- kom lidt salt, peber og timian på inden servering

Hvad spiser man det til?

Disse bønnerillettes kan bruges til apéritif, eller indgå i en frokost, eller bare som en lille "en-cas" (en mellemmad).

Bon appétit !

Corinne Chaigneau
madfrafrankrig.dk