



ingrediënten (voor 4 personen)

- 8 kleine artisjokken bodem uit blik
- 1 blikje eenvoudige Franse paté
- 1 hardgekookt ei
- 1 stukje Brie
- een beetje rode port
- stijf geslagen slagroom
- paprika
- basilicum blaadjes

Bereiding

Vermeng de paté met het fijngesneden ei en een beetje rode port en wat stijf geslagen room. Net zoveel om een smeug smeersel te maken. Deponeer dit op de artisjokken bodems Dek dit af met enkele plakjes Brie, met een klein klontje boter. Zet e.e.a. in de oven op een temperatuur van 200 graden. Laat de kaas smelten door even de grill aan te zetten. Ongeveer 10 minuten in de oven en serveren met bijvoorbeeld kalfsvlees of ossenhaas. Ook heel erg lekker bij gebraden kip. Garneer met een stukje paprika en een blaadje basilicum.