

## **Charcuterie (fijne vleeswaren)**

### **Ingrediënten**

50 gram notenpaté

50 gram Ardenner paté

50 gram roompaté

100 gram rauwe ham

100 gram gebraden beenham

100 gram Elzasser cervelaat

100 gram Saucisson d'Ardenne in plakjes

1 potje zure cocktail augurkjes

100 gram groene olijven met knoflook

100 zwarte olijven

50 gezouten boter

1 champain stokbrood, in plakjes

### **Bereiden**

Leg de stukken paté met de andere vleeswaren op een groot bord of grote plank en serveer de augurkjes, olijven, boter en brood in schaaltes.

Kies voor een Italiaans plateau vleeswaren zoals Salami Milano, Coppa di Parma, zongedroogde tomaatjes op olie, artisjokken, heerlijk met focaccia, ciabatta of bruschette.

**Wijnadvies: Barbera d'Alba Le Cecche, Wijnkoperij Henri Bloem Amersfoort**