

## Ingrediënten

Paar stengels bleekselderij\* 150  
tot 200 gram pate\* 2 el cognac.

**Tijd:** 10-20 min.

**Smaak:** Hartig

**Soort\_gerecht:** Borrelhapje

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## Bleekselderij Met Pate

Lekker borrelhapje dat makkelijk en snel klaar is.

### Hulpmiddelen

Spuitzak\* serveerschaaftje

### Vorbereiding

Was de bleekselderij en snij het groen er af, verdeel e in in stukjes van ca 2 a 3 cm.\* Prak de pate met de cognac tot hij een beetje zacht is en doe het in een spuitzak.

### Bereidingswijze

Snijd van de onderkant van de stukjes bleekselderij een heel dun plakje af zodat ze rect blijven staan op het bord. Vul de stukjes bleekselderij met de pate.

### Serveertips

Leg eventueel nog een klein plakje radijs op de pate voor de kleur