

### ***Snoek Pâté and moskonfyt***

500 g snoek (smoked mackerel when no snoek available)  
1 onion, finely chopped  
2 ml bird's eye chillis or ½ teaspoon Tabasco  
12,5ml white wine vinegar  
2 ml salt  
2 ml pepper  
5 – 10 ml moskonfyt (or quince jelly/jam as substitute)

Mix all ingredients well (making sure fish deboned) and serve on wholewheat brown bread.  
Add drizzle of moskonfyt/quince jam and coriander leaf for presentation on canapés.

### ***Terrine de poisson fumé et moskonfyt***

500 g snoek (ou maquereau fumé)  
1 oignon, finement coupé  
2 ml piment oiseau  
12,5ml vinaigre de vin blanc  
2 ml sel  
2 ml poivre  
5 – 10 ml moskonfyt (ou gelée de coing à défaut)

Enlever les arrêtes du poisson, éfilier/écraser avec une fourchette, mélanger avec les autres ingrédients. Mettre au frais jusqu'au service. Servir avec une petite noix/cuillerée de gelée de coing pour garnir, feuilles de menthe et une tranche de pain complet.  
Pour 6 personnes.