

Amuse

Schijfjes zoetzure Butternut met Foie gras en Portowijn gelei

Foto



Wie – Wanneer

Gilbert en Leo – 19 november 2018

Nodig

- 50 ml appelsiensap
- 150 ml witte wijnazijn
- 3 el dragon
- 1 el korianderbollen
- 1 butternut pompoen
- Schijfjes Labeyrie Foie de Canard
- 5 el suiker
- Lambert portowijngelei

Bereiding

Doe de suiker en het appelsiensap in een pot en laat dit opkoken tot dat de suiker is gekarameliseerd.

Blus dan met de witte wijnazijn, en voeg de dragon en korianderbollen toe.

Schil de butternut en snij schijfjes met een mandoline.

Leg de schijfjes op een schaal en giet de marinade erover, en laat afkoelen.

Presentatie

Prik kleinere ronde schijfjes uit de butternut schijfjes.

Leg hierop de eenden schijfjes en werk af met de portowijngelei.

Versier met bieslook of ...