

## Amuse

Praline van ganzenlever met peperkoek - Javanais van ganzenlever

## Wie – Wanneer

Rudy en Carl – 22 oktober 2018

## Praline van ganzenlever met peperkoek

## Foto



## Nodig

- Peperkoek: vooraf gedroogd
- Ganzenleverterrine 300 gr
- Cognac 2 cl
- Porto 2 cl
- Room 2 cl
- Peper

## **Bereiding**

Droog en blender de peperkoek.

Prak de ganzenlever met een vork en meng cognac porto en room onder laat opstijven in de koeling.

Rol er balletjes van en rol door de peperkoek.

## **Presentatie**

Serveer op een prikker.

## Javanais van ganzenlever

### Foto



### Nodig

- Destrooper amandelkoekjes 1 doos
- Ganzenleverterrine 300 gr
- Kweepeergelei breng ik mee.

### Bereiding

Blender de koekjes en meng met boter.

Leg een laag koekjesdeeg in de terrine.

Smeer een laagje gelei om te plakken en plaats er een laag lever op en herhaal.

Dit tot gewenste hoogte.

Laat opstijven in de koeling en snijd in schijven van gewenste dikte.