

Gearomatiseerde kippenbouillon met teerlingen van foie gras, fregula en koriander.

Nodig

Kippenbouillon

Fregula

Terrine van foie gras

Koriander

Raapjes

Bouquet garni met selder, citroengras, gember, tijm, laurier , peterselie.

Fleur de sel en peper

Olijfolie met truffelsmaak

Bereiding

Kook de bouillon met de bouquet garni. Zeef vervolgens en kook op met de fregula.

Snij de foie in blokjes .

Snij zeer fijne stukjes raap met een mandoline.

Presentatie

Leg wat flinterdun rauw raapje in het bord.

Schep de bouillon in de borden met de gewenste hoeveelheid fregula.

Leg er de foie blokjes bij.

Decoreer met korianderblaadjes