

Ganda ham met ganzenlever op een bedje van goudgelei

Ingrediënten

- 160 gr ganzenleverterrine
- 4 dunne plakjes ganda ham
- 1 zoete meloen
- 6 blaadjes gelatine
- 5 dl muskaatwijn
- zwarte peper

Bereiding

Voor 4 pers.:

Verwarm de wijn tot net onder het kookpunt en los er de geweekte gelatine in op. Schil de meloen, plet het vruchtvlees en meng met de wijngelei. Bestrooi rijkelijk met grofgemalen peper en spreid uit op 4 borden. Verdeel de terrine in 4 porties, omwikkel met een plakje ganda ham en leg op de gelei. Werk het bord af met enkele blokjes gelei en wat kervel.