

# Toast met foie gras en kersengelei



## Ingredienten

### Voor 4:

- 400 gr zwarte kersen
- 1 gr agar agar
- 1 blok eendenlever 400 gr
- 12 rondjes toast
- 1 peper

## Bereiding

Leg 12 kersen opzij voor de afwerking.

Mix de rest fijn en giet door een puntzeef, zodat je alleen het sap recupereert ( je hebt ong 25 cl. nodig )  
Giet in een kookpan en breng aan de kook, klof er de agar agar onder laat 30 sec doorkoken en laat afkoelen.

Snij de eendenlever in 12 rondjes ven 2 cm. diameter, leg op een schotel en nappeer elk rondje met een lepeltje kersengelei;

Zet minxtens 2 uur in de koelkast om op te stijven.

Decoreer bij het serveren elk hapje met een kers en werk af met een draai van de pepermolen.