

Huwelijk van eendenlever en zwezeriken



Ingrediënten

Voor 4 personen:

- 4 stronken witloof
- 1 granny smith-appel
- 200 ml porto rood
- 1 courgette
- 1 prei
- 1 selder
- 1 wortel
- 500 ml randsbouillon
- 100 gr eendenlever
- 400 gr zwezeriken
- 1 peper en zout
- 1 honing

Bereiding

Snij de courgette in lange repen, smeer in met olijfolie en laat deze garen in de oven.

Snij het witloof in kleine stukken, bak deze glazig in boter, kruiden met peper en zout, en afblussen met sherry azijn.

Schil de appel en steek kleine bolletjes uit, bak deze in boter en honing.

Breng de porto aan de kook en laat inkoken tot een mooie siroop.

Hou alle gerechten goed warm om ze later op het bord te schikken.

Zwezeriken : kook deze gaar in een vleesbouillon met prei, selder en wortelen.

Laat ze goed afkoelen en verwijder de vliezen, snij ze in plakjes om ze vervolgens krokant te bakken in boter.

Bordschikking : Leg een laagje witloof in een dresseerring, daarbovenop een fijn sneetje eendenlever (deze moet smelten door de warmte van het witloof) en daarbovenop de gebakken zwezeriken.

Leg enkele bolletjes appel hierrond, en druppel hier de ingekookte porto op.

Alles goed warm serveren.