

Pralines van ganzenlever en peperkoek



Ingredienten

Bereiding

Ingrediënten

Voor 10 pralines:

2 sneetjes peperkoek 150 gr ganzenleverterrine 1 cl cognac 1 cl porto 1 cl room

Bereiding:

Snij de peperkoek in kleine blokjes en schik ze op een bakplaat met liefst een siliconenmatje of bakpapier. Laat 1 uur in de oven drogen op 125 °C. Haal uit de oven en maal fijn in de blender. Bewaar in een afgesloten doosje.

Prak de ganzenleverterrine met een vork en meng er de cognac, porto en room onder. Kruid bij met wat peper van de molen. Laat een uurtje opstijven in de koeling.

Maak kleine bolletjes of 'rugbyballetjes' van de ganzenlever. Strooi de peperkoek op een diep bord en rol er de bolletjes door.