

Toast met eendenlever en gelei van perzikbier

 Voorgerecht

 Belgische bieren

 4 personen



4 personen

Ingrediënten

<input type="checkbox"/> eendenlever (beenhouwerij) (Val Dieu)	4 sneetjes
<input type="checkbox"/> preischeuten	1 bakjes
<input type="checkbox"/> veldsla	1 bakje
<input type="checkbox"/> appel	1
<input type="checkbox"/> citroen	1
<input type="checkbox"/> rode ui	1
<input type="checkbox"/> exotisch vruchtenbroden	4 sneetjes
<input type="checkbox"/> abrikozenconfituur	4 el
<input type="checkbox"/> walnoten	4 el
<input type="checkbox"/> veenbessen zachte	2 eetl.
<input type="checkbox"/> gelatineblaadjes 1,6 g/	1.6 g
<input type="checkbox"/> Pêche Mel Bush (fruitbier)	2 dl
<input type="checkbox"/> olijfolie	2 el
<input type="checkbox"/> balsamicoazijn	1 el
<input type="checkbox"/> zwarte peper	



1 Voorbereiding:

2 De dag voordien:

3 Week de gelatineblaadjes in koud water. Laat uitlekken en knijp uit.

4 Verwarm het bier op een zacht vuur en laat er de uitgeknepen gelatineblaadjes in smelten. Giet het mengsel in een glazen schaal en laat 1 nacht opstijven.

5 Snij de rode ui in fijne ringen.

6 Schil de appel en snij in blokjes. Besprenkel met citroensap.

7 Bereiding:

8 Meng de veldsla met de blokjes appel, de balsamicoazijn en de olijfolie. Bestrooi met de walnoten, de uiringen en de veenbessen. Kruid naar smaak met peper en zout.

9 Rooster de sneetjes vruchtenbrood en laat even afkoelen. Leg op elke toast een sneetje eendenlever.

10 Snij de biergelei in blokjes of hak fijn.

- 11 Afwerking:
- 12 Verdeel de veldsla over de borden. Leg er een toast met eendenlever op. Garneer met preikiemen en biergelei. Lepel er wat abrikozenconfituur naast.

Onze drankensuggestie

Bier

Pêche Mel Bush

Voedingswaarden per persoon

Vet	Eiwit	Koolhydraat	Energie
34.8 g	12.3 g	47.2 g	572 kcal