

# Amuse van Ganzenlever



## Ingrediënten

### Voor 6 personen:

- 500 gr ganzenlever
- 320 gr Melk
- 1 rode biet
- 1 liter sushu azijn
- 1 liter Suiker
- 1 kg kerspuree
- 1 balsamico
- 1 snede peperkoek
- 12 g agar agar
- 1 liter Water
- 1 purperen shiso

## Bereiding

Amuse van ganzenlever, rode biet, peperkoek, kers & paarse shiso

### Voor de ganzenlever

Draai de onbewerkte ganzenlever, de melk, peper en zout in de thermomix tot 37 °C gedurende 5 min. Zeef het mengsel daarna uit en stort het op een plaat.

Bewaar in de koelcel.

### Voor de rode biet

Start met maken van een zoetzuur mengsel. Meng de sushi-azijn, de suiker en het water met elkaar en laat mooi opkoken totdat de suiker is opgelost.

Schil de rode biet en draai ze af met een Japanse mandoline zodat het langvormige, platte slierten worden in de vorm van tagliatelle pasta.

Gaar deze slierten in het lauwe zoetzuur mengsel en rol daarna strak op in een cirkelvorm. Bewaar de strak opgerolde cirkels in het mengsel.

Steek naast de lange slierten ook enkele kleine ronde schijfjes rode biet uit. Gaar die ook in het zoetzuur mengsel.

Voor de kersenvpuree

Kook de kersenvpuree op met de agaragar. Stort het daarna uit op een plaat en laat afkoelen en opstijven. Wanneer koud en volledig opgesteven, draai de puree glad in de thermomix met een klein scheutje balsamicoazijn.

Voor de peperkoek

Bak de peperkoek af in de oven op 180 °C gedurende 15 à 20 min. Verkruiemel daarna.

Voor de afwerking

Steek een mooi rond stuk ganzenlever uit en leg in een kommetje.

Schik daarbovenop de strak opgerolde rode biet en doe daar een toefje kersenvpuree over. Besprenkel met een crumble van peperkoek.

Spuut vervolgens een groter toefje kersenvpuree op het geheel en leg daar drie kleine schijfjes rode biet op.

Werk af met enkele toefjes kersenvpuree en drie takjes paarse shiso