

Cilinder van ganzenlever met perengelei



Ingrediënten

Voor 4 personen:

- 240 gram ganzenlever
- 2 blaadjes gelatine
- 3 dl perensap
- 1 dl ciderazijn
- 2 dl notenolie
- 1 mespunt Suiker
- 1 stam grondwitloof
- 1 Tomaat
- 16 blaadjes veldsla
- 28 peulerwtjes
- 4 uienpijpjes

Bereiding

Vul 4 cilinders met een laag ganzenleverpastei en giet erbovenop een laagje vloeibare gelei van peren. Laat de torentjes in de koelkast opstijven.

Roer een vinaigrette van ciderazijn, notenolie en een mespunt suiker.

Snij het witloof in fijne julienne en vermeng met een beetje vinaigrette tegen het verkleuren.

Snij de tomaat in blokjes.

Druk de ganzenlevercilinders centraal op vier borden, schik er een groentenkransje rond en versier met de veldsla, peulerwtjes, pijpuitjes en tomatenblokjes.

Lepel de vinaigrette op het bord en serveer !