

Gekarameliseerd witloof met peren en foie gras krul

Ingrediënten

- 2 stronken grondwitloof
- 1 st peren in brunoise
- 2 el olijfolie
- 1 el perensiroop
- 1 el balsamico
- 10 g zwarte truffel
- 50 g foie gras
- versgemalen zwarte peper-zout
- foelie (gemalen)

Bereiding

Voor 4-6 hapjes:

- verhit olijfolie in een pan en voeg hier de brunoise van de peren (conference) aan toe.
- blus na 2 min met de balsamico en de perensiroop
- snij het witloof in stukjes van 2 cm breedte, was en droog.
- doe olijfolie in de pan, bak ze even aan en voeg ze aan het peren mengsel toe.
- breng op smaak met peper, zout en wat foelie
- snij nu de diepgekoelde verse foie gras in ultra dunne schijfjes (krul)
- schep het witloof perenmengsel in een lepel, doe hier het foie gras krulletje op, en werk af met vers gemalen zwarte peper en truffel schaafsel