

Witloof, chicorei en eendenlever



Ingredienten

Voor 4 personen:

- 6 kropjes grondwitloof
- 100 gram terrine van eendenlever
- 2 el chicorei
- 1 el maanzaad
- 25 cl Melk
- 5 gram agar agar
- 250 ml koffieroom
- 100 ml kippenbouillon
- 1 boter
- 1 pezo, nootmuskaat
- 250 ml suikerwater

Voor de koffiecrumble:

- 115 gram boter
- 150 gram bloedsuiker
- 150 gram bloem
- 25 gram cacao-poeder
- 30 gram koffiebonen, fijn gemalen

Bereiding

Koffiecrumble : smelt de boter, meng de ingrediënten en roer er de gesmolten boter onder. Stort uit op een bakplaat belegd met bakpapier en laat ong. 10 min. bakken in een voorverwarmde oven op 170°, laat afkoelen en verkrumel het deeg tot een crumble.

Verwijder de buitenste blaadjes van het witloof , snijd twee kropjes in stukjes en kook door en door gaar in de koffieroom.

Laat uitlekken, kruid met peper, zout en nootmuskaat en mix tot een gladde crème.

Stoof de rest van het witloof in de kippenbouillon, laat afkoelen en bak ze voor het serveren nog even in boter.

Doe het maanzaad in de melk en laat een half uurtje trekken. Los de cicorei op in 25 cl. suikerwater. Doe bij beide oplossingen 2,5 gram agar agar en laat opkoken. Zeef en laat afkoelen, mix beide tot een gladde gel.

Maak kleine blokjes van de eedenlever en wentel deze in de cacaopoeder.

Leg een streep witloofcrème en schik het gebakken witloof ernaast. Verdeel de koffiecrumble en leg de foie gras bovenop de crumble. Werk af met de gel van chicorei en maanzaad.

Naar een recept van Kwinten de Paepe, Culinaire Ambiance