

Toast champignon/buikspek van Livar/zwarte pens/appel



Ingrediënten

- 4 sneetjes briochebrood
- 4 sneetjes zwart of pompernikkelbrood
- 1 zwarte pens
- 1 witte pens
- 2 appels
- gembersiroop
- 400 gr buikspek Livar
- 200 paddestoelenmengeling
- 1 flesje bier Malheur

Bereiding

Maal het zwarte brood zeer fijn in de cutter, droog daarna 1 uur in de oven op 90 °c.

Toast het briochebrood.

Snijd de pensen in schijfjes van 1,5 cm. en leg op een beboterde bakplaat en bak gaar in de oven.

Snijd de appels in zes partjes en bak aan op een zacht vuurtje.

Leg de appels op een ovenschaaltje, overgiet met een beetje gembersiroop en laat 5 minuten karameliseren in de oven op 180 °c.

Snijd het spek in kleine blokjes en zet in een koude pan op een klein vuur.

Wanneer het spek begint te kleuren de mengeling van bospaddestoelen toevoegen en mooi laten doorbakken. Op het einde de pan blussen met het bier Malheur.

Steek met een ring een rondje uit het briochebrood en leg op het bord.

Vul het rondje met de mengeling van spek en paddestoelen.

Dresseer de appel en de pens rond en op het brood.

Leg het uitgestoken rondje erbij en werk af met het poeder van zwart brood.

BIERTIP:
Malheur 12

Recept van Hilaire Spreuwers ut kookboek : "Bordje bier"