

Toast met foie gras en kersengelei



Ingredienten

Voor 4:

- 400 gr zwarte kersen
- 1 gr agar agar
- 1 blok eendenlever 400 gr
- 12 rondjes toast
- 1 peper

Bereiding

Leg 12 kersen opzij voor de afwerking.

Mix de rest fijn en giet door een puntzeef, zodat je alleen het sap recupereert (je hebt ong 25 cl. nodig)
Giet in een kookpan en breng aan de kook, klof er de agar agar onder laat 30 sec doorkoken en laat afkoelen.

Snij de eendenlever in 12 rondjes ven 2 cm. diameter, leg op een schotel en nappeer elk rondje met een lepeltje kersengelei;

Zet minstens 2 uur in de koelkast om op te stijven.

Decoreer bij het serveren elk hapje met een kers en werk af met een draai van de pepermolen.