

Gebakken foie gras

Ingrediënten: Voor 4 personen - 4 plakjes ganzenlever - peper en zout - 4 pruimen - 4 pruimen Reine Claude - 1 appel - 1 peer - 50 g boter - muskaatnoot, kaneel in poeder - 1/2 verdund kippenbouillonblokje - 5 cl jenever - 2 koffielepels Luikse siroop - 1 geutje azijn.

Laat in een anti-aanbakpan 20 g boter smelten en laat er het fijn gesneden fruit samen met de peper, het zout, de muskaatnoot en de kaneel vlug inkleuren. Schik deze onmiddellijk op een zeer warm bord.

Spoel de pan lichtjes om en zet deze opnieuw op het vuur. Kruid de ganzenlever en laat hem kort maar heet bakken zodat het binnenste rooskleurig blijft. Laten uitlekken op absorberend papier en daarna op het fruit leggen.

Blus de pan met de jenever, laat inkoken totdat men een siroopje bekommt. Voeg er de bouillon aan toe en laat deze halveren. Voeg er nu de Luikse siroop, de azijn, de peper en het zout aan toe. Opkloppen met de boter en over de ganzenlever gieten.