

11-12-2013

---

Kookavond

## Cappuccino van foie gras en truffel

### Benodigheden 4 pers.:

- 200gr pastei van eendenlever/ganzenlever
- 2dl room uit de frigo (minstens 35% vet)
- 10gr zwarte truffel
- 1 koffielepel vierkruiden
- 1/2 koffielepel truffelpasta

### Werkwijze:

- Klop de room tot slagroom en plaats deze koud.
  - Snij de foie in stukken en doe deze in een blender samen met de helft van de slagroom, truffelpasta en de vierkruiden, mix fijn.
  - Smaak af en kruid e.v. bij met zout en zwarte peper.
  - Verdeel over glaasjes of mokkatasjes, plaats in de frigo.
  - Doe de rest van de slagroom in een spuitzak en spuit deze in de glaasjes
- Werk af met stukjes truffel. Serveer onmiddellijk.