

3-12-2019

Kookavond

Gerookte ganzenlever met een ratatouille van fruit

Nodig:

- 4 stukken ganzenlever van 120 gr per stuk
- *Voor de pekel:* 50 gr honing, 100 gr grof zeezout, 50 gr rietsuiker, 5 gr szechuanpeper.
- *Voor de ratatouille:* 8 aardbeien, 2 kiwi's, 1 mango, 1 dl honing, 10 gr citroentijmblaadjes, 3 cl balsamico.

Zo maak je het:

- Meng alle ingrediënten voor het pekelsout, leg de ganzenlever in de pekel en laat een 30-tal minuten pekelen.
- Borstel ze af en dep goed droog.
- Laat nog een uur drogen in een koele geventileerde omgeving.
- Rook de ganzenlever gedurende een 5-tal minuten in de rookset.
- Reinig al het fruit en snijd het in kleine blokjes, doe alles samen in sauteuse met de honing, de tijmblaadjes en de balsamico.
- Breng aan de kook en haal direct van het vuur.
- Presenteer de fruitratatouille met een schikring in een bord en plaats er een stuk gerookte ganzenlever op.