

FOIE GRAS VAN DE SUD-OUEST, IN ZOUT GEGAARD EN GEPANEERD MET PISTACHE EN PEPERKOEK



2 MIN



GEMAKKELIJK



INGREDIËNTEN

- 1 grote lende (600/700g) foie gras van de Sud-Ouest
- 1kg grijs zeezout
- 4 plakjes peperkoek
- 2 eetlepels gezouten pistachenoten

BEREIDING

01. Laat de foie gras 30 minuten voor het begin op kamertemperatuur komen.
02. Open de foie gras voorzichtig en verwijder de huid met de punt van een mes. Wikkel de lende van foie gras in gaas.
03. Plaats het in een grote, holle bak. Bedek met zout en zet 12 uur in de koelkast om te «garen».
04. Hak de peperkoek en de pistachenoten fijn en meng ze door elkaar. Haal de foie gras uit het zout en verwijder het gaas.
05. Rol de lende van foie gras in het peperkoek en pistache mengsel zodat het dik bedekt is.
06. Snij de foie gras in dikke plakken en serveer gekoeld met een sneetje geroosterd boerenbrood.
07. Snij als aperitief de foie gras in blokjes, bestrijk ze met peperkoek en pistachenoten en serveer ze met houten prikkers.

WIJNARRANGEMENT



Zoet wit

– AOP Pacherenc du Vic-Bilh



Mousserend «méthode ancestrale»

– AOP Gaillac