

Foie gras met Yakitori saus, aalbes en amandel

Vorbereiding

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.
2. Strooi een beetje zout op beide kanten van de foie gras.
3. Bak de foie gras zonder olie, op hoog vuur, aan beide kanten goud bruin. Dit mag een beetje roken. Ongeveer 2 a 3 minuten per kant.
4. Haal de foie gras uit de pan en leg op een stuk keukenpapier (het laten rusten buiten de pan is belangrijk want dit komt de structuur ten goede).
5. Haal de aalbessen van het steeltje.
6. Knip een puntje van de spuitzak met Yakitorisaus.
7. Spuit een laag Yakitori saus over de foie gras.
8. Strooi daar ruim de specerijenmelange over en leg daar 3 gesuikerde amandelen boven op.
9. Verwarm de borden voor.

Bord opmaken

1. Leg 2 schijven rode koolrabi midden op het bord.
2. Leg daar de foie gras boven op.
3. Leg een paar aalbessen op en om de foie gras.
4. Maak af met een paar flinke stippen Yakitorisaus.

SOLIS

connoisseurs



Rode koolrabi



Gebakken foie gras



Yakitorisaus



Gesuikerde amandelen



Aan de Poel
specerijenmelange



Aalbessen

