

Brulée van ganzenlever

Ingrediënten:

7 dl room (30 % VG)

3 dl kippenfonds

500 g ganzenlever

Peper van de molen

Grof zout

5 blaadjes gelatine

Toplaagje,

200 g perensiroop

1 dl witte balsamico azijn of sherry azijn

1 blaadje gelatine

Bereiding:

De kippenfonds,room, ganzenlever, geweekte gelatine,peper en zout in thermomix verwarmen.
Stel in: 60 °C / 9 min / stand 3.

Mixen

Stel in: 20 sec / stand 8.

Verdelen over klein stenen brulée potjes of in apero glaasjes.
Laten opstijven in koelkast.

Perensiroop,azijn en geweekte gelatine verwarmen

Stel in: 100 °C / snelheid 3.

Laten afkoelen tot 40°C.

Zeer dun laagje van deze perensiroop op de opgesteven brulée gieten.
Terug laten opstijven in koeling.

Men kan natuurlijk klassiek afwerken met mengeling van suiker en daarna met bunzenbrander afvlammen zoals bij een klassieke brulée.

