

Aumonière

met foie gras entier



1 granny appel
porto
8 sneden parma ham
4 sneden foie gras entier
bieslook
peterselie

schil de appel en haal het hart er uit ,
verwijder onder en boven het ronde
gedeelte
snij de appel in vierschijven van
ongeveer 1 cm
laat de appel schijven bakken in boter
tot ze licht karamelliseren
blus met porto
leg 2 sneden parma ham kruiselings op
elk bord
leg op elk parma kruis een schijf appel
en daarboven op een snede foie gras
entier
Sluit de aumonière met een tak bieslook
en werk af met peterselie
serveer lauw of koud