



Toast met veenbessen & eendenlevermousse



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

300 gram verse veenbessen
1/2 l water
250 gram confituursuiker
8 sneden witbrood
4 plakjes eendelever
1 scheutje cognac
2 deciliter volle room
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Doe de veenbessen met het water en de confituursuiker in een diepe pan. Breng aan de kook en laat een kwartiertje pruttelen. Giet de vloeistof door een fijnmazige zeef in een ondiepe schaal, zodat je een laagje krijgt van 1 à 2 cm. Laat volledig opstijven. Bewaar de gekookte veenbessen apart.
- 2.** Steek uit het brood 8 rondjes en toast ze krokant.
- 3.** Mix de eendenlever met de cognac en ¼ van de room tot een smeùige crème. Breng op smaak met peper en zout.
- 4.** Klop de rest van de room op tot stijve pieken. Spatel hier voorzichtig de eendenlevercrème door. Schep in een spuitzak met gekarteld mondje en laat minstens 30 minuten opstijven in de koelkast.
- 5.** Steek met een glas of ring rondjes (even groot als de toast) uit de gelei van veenbessen. Maak 4 torentjes van 2 laagjes toast met daar een laagje gelei tussen. Spuit hierop een toefje van de eendenlevermousse. Werk af met veenbessen.