Coquilles en ganzenlever met wortel-gemberjam



Gebruikte bresc producten



Bresc Gemberpuree 450g

Ingrediënten

10

Voor de coquilles en ganzenlever

- 20 coquilles
- 5 plakken ganzenleverterrine
- jonge slablaadjes
- olie om in te bakken
- 10 zoete notentoastjes
- cress
- appelstroop
- 50 g Bresc Gemberpuree
- peper
- lavendelzout

Voor de jam

- 3 kg wortel
- 1125 g Bresc Gemberpuree
- 3 kg suiker
- 3 citroen
- 3 l water

Bereidingswijze

Schil voor de jam de wortelen en snijd ze in grove stukken. Kook de wortel gaar in het water met de deksel op de pan. Voeg in de laatste minuten de gember toe. Voeg de suiker, sap en rasp van de citroen toe. Kook het geheel door. Draai het fijn met een staafmixer of in de blender. Breng eventueel op smaak met wat extra citroensap en gember.

Verwarm de appelstroop met de gemberpuree en laat het door trekken. Maak de coquilles schoon. Verwarm de oven voor op 160 graden. Snijd de plakken terrine doormidden. Verwarm een grillpan. Maak het bord op met de sla, terrine, jam en de toastjes. Grilleer de coquilles aan beide zijdes. Gaar ze iets na in een oven voor 1 à 2 minuten. Breng ze op smaak met wat peper en lavendelzout en dresseer er de stroop en de jam bij.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000