



KROKANTJE VAN CASINO MET EENDELEVER EN BONBONNETJE VAN EEND

Voorgerechtje of amuusje voor 6 a 8 personen.

Ingrediënten:

- 1 a 2 gerookte eendenborst filets, vet verwijderd
- frise, kervel, dragon en bieslook
- olijfolie
- witte wijn
- 4 sneetjes casinobrood
- roomboter
- ongeveer 100 gram eendelever

Ingrediënten basilicum dressing:

- 2 sjalotjes
- olijfolie
- 2 dl witte wijn
- ¾ dl slagroom
- 4 takjes basilicum
- 25 gram koude boter

Bereiden:

1)

Steek rondjes van 5 cm uit het casinobrood, besmeer met boter en bak ze in een oven van 220 graden goudbruin.

2)

Leg de eendenborst filets 1 uur in de vriezer en snijd er met een scherp mes zo dun mogelijke plakjes van, in de lengte van de filets.

3)

Bekleed de holtes van een muffin vorm met huishoudfolie en vervolgens met de plakjes eendenborst. Vul ze met de kruidensalade.

4)

Neem de pakketjes uit het muffinblik en draai er bonbons van. Leg ze in de koelkast.



5)

Besmeer de casinotoast royaal met de eendenlever en leg hierop het eenden filet bonbonnetje.

6)

Zet de sjalotten aan in een beetje olie, voeg de wijn toe en laat inkoken tot $\frac{3}{4}$ dl. Nu zeven. Voeg de slagroom en de gehakte basilicum toe en laat 15 minuten trekken. Weer zeven. Monteer met de koude boterklontjes. Laat afkoelen en roer glad voor het serveren.

Serveren:

- Leg de besmeerde toast op een bordje en plaats hierop de uitgekookte eendenfilet.
- Garneer met een mooi blaadje sla en druppel er de dressing omheen.