



Hapjes

Foie gras-balletjes

Voor 6 personen.

Ingrediënten

100 gram eendenleverterrine
40 gram geroosterde amandelschaafsels
1 briochebrood (sneetje, 1,5cm dik)
1 eetlepel boter
2 eetlepels aardbeienconfituur

Bereidingswijze

Hak de amandelschilfers grof. Bak het sneetje brood aan één kant goudbruin in de boter. Snij ze daarna in vierkantjes van 2 cm. Verdeel de eendenlever in kubusjes van 2 cm en rol er balletjes van.

Wentel die in de amandelen en steek ze met een mooi vorkje of een prikker op de toastjes. Vlak voor het opdienen bedruipen met aardbeiengelei die je hebt opgewarmd.

