



Hapjes

Bonbons van foie gras

Voor 6 personen.

Ingrediënten

1 brickdeeg
1 plak foie gras (1,5 cm)
1 bloedworst
1 appel
honing
saffraanpoeder

Bereidingswijze

Snij uit brickdeeg stroken van 8cm x 4cm. Smeer ze in met boter. Leg er telkens enkele blokjes foie gras, een half schijfje bloedworst en een paar blokjes licht gestoofde appel op. Besprenkelen met enkele druppels honing.

Rol het deeg op als snoepjes en leg ze op een bakplaat die 10 minuten in een oven van 180° plaatst. Lichtjes bestrooien met saffraanpoeder.

Keukenbenodigdheden

Oven

