

Pizza met ganzenlever en zomertruffel

Park West - Berchem

Pizza met ganzenlever en zomertruffel

Ingrediënten

pizzadeeg	
pijnboompitten	
pizzaola	
ganzenlever	G100
eendenlever	G200
zomertruffel	H102
rucolasla	
tomatenkaramel	
balsamicokaramel	balsamico-azijn: O11070

Bereiding:

Op standaard pizzadeeg met pijnboompitten wordt pizzaola aangebracht (klassieke Italiaanse tomatensaus op basis van verse tomaten, paprika, sjalot en kappertjes). Afbakken op 180°C gedurende een 10-tal minuten. Hierop wordt het duo van ganzen- en eendenleverpasta aangebracht. Afwerken met zomertruffel. Alles garneren op een rucolaslaatje en 2 streepjes karamel: 1 tomatenkaramel en 1 balsamicokaramel.

Domein Park West is een uniek gelegen landgoed met twee geklasseerde boerderijen. Terwijl de 400-jaar oude herenboerderij feestzaal "La Piazza" herbergt, bieden riante schuren ruimte aan het restaurant en de bruisende brasserie.

Een gedreven keukenteam brengt klassiek Franse gerechten met een hedendaagse presentatie naar voren, en er is de keuze uit een aanbod van maar liefst 220 kwaliteitswijnen.



Dave Robberecht: "In mijn gerechten werk ik bijzonder graag met ganzenlever en truffel. Deze edele ingrediënten zijn echte specialiteiten van Geyskens Delikatessen, en zijn telkens opnieuw van excellente kwaliteit."

Park West

Rooiplein 6 - 2600 Berchem
tel: 03 239 57 45
info@parkwest.be
www.parkwest.be



ref. O11070
Balsamico azijn



ref. G100
Verse ganzenlever



ref. G200
Verse eendenlever



ref. H102
Verse zomertruffel