

Foie gras in Himalayazout met herfsttruffel

Magis - Tongeren

Foie gras in Himalayazout met herfsttruffel en een crème van borlottibonen.

Ingrediënten (4 pers.)

1 verse ganzenlever	G100
1 kg Himalayazout	
fijne frisee	
postelein	
appelbloesem	
wilde peterselie	
500 ml groentebouillon	
100 g zure room	DK200
100 g borlottibonen	
bouquet garni	
100 g gerookt spek	C2191
1 herfsttruffel	H101
20 g amandel	

Bereiding:

Laat de ganzenlever 24 u marineren in Himalayazout. Verwijder het zout en laat 30 min. weken in ijswater. Snij dunne krullen op de snijmachine. Versier met verse kruiden en bloemen, herfsttruffel, geschaafde amandel en crumble van spek (fijngemalen spek 1 uur drogen op 70 ° C).

Crème van borlottibonen :

Breng de bonen aan de kook met een stuk gerookt spek en bouquet garni in een groentebouillon. Mix en zeef het geheel, en voeg tenslotte zure room toe.

In hartje Tongeren vindt men het prachtige geklasseerde "Biessenhuys", waarin chef Dimitry Lysen en gastvrouw Aagje Moens hun schitterende restaurant Magis uitbaten.

Uniek aan dit pand is een sfeervolle diepliggende tuin, die aan Magis uiteraard een aanzienlijke meerwaarde geeft. De kookkunsten van chef Dimitry worden gehuldigd in menige vakliteratuur, en bekroond door Gault-Millau en Michelin.



Chef Dimitry: "Ik blijf mijn gerechten continu verfijnen, verbeteren en vernieuwen. Op culinair vlak volg ik dan ook de laatste trends. Geyskens Delikatessen stemt zijn gamma perfect af op de noden van haar klanten, wat voor mij een grote troef is"



Magis

Hemelingsstraat 23 - 3700 Tongeren
tel: 012 74 34 64
info@restaurantmagis.be
www.restaurantmagis.be



ref. G100
Rauwe ganzenlever



ref. DK200
Zure room



ref. C2191
Gerookt spek, ontzwoerd



ref. H101
Verse herfsttruffel

