

Speling van ganzenlever

Kasteel van Saffelaere - Lochristi

Het statige Kasteel van Saffelaere is gelegen in de bloemenstreek rond Gent.

Klassieke Franse bereidingen liggen aan de basis van de gerenomeerde keuken. Het huis heeft klasse en biedt naast het restaurant verschillende gewaardeerde diensten aan,

zoals een feestzaal en salons, seminariemogelijkheden, enz...

Bij feesten worden voor de gelegenheid aangepaste gerechten en menu's samengesteld.



De chef: "Het streven naar perfectie en kwaliteit heeft van Geyskens Delikatessen een ware topspeler gemaakt op de Belgisch/Nederlandse markt. Dat is de reden waarom we al meer dan 15 jaar trouwe klant zijn. Naast de goede service kan men kiezen uit een groot en gevarieerd aanbod."



Speling van ganzenlever, met tinten van muskaatwijn, passievrucht en pepermunt

Ingrediënten

paré van ganzenlever	G102
gerookte ganzenlever	G115
peper en zout	O2700
muskaatwijn	
puree van passievruchten	DF300
gelei	
melkbrood	
poeder van muntolie	

Bereiding:

De ganzenlever-paré kruiden met peper van de molen, zout en muskaatwijn. Maak hiervan een ballotine, pocheer en laat opstijven.

Een plakje gelei maken van passievrucht(puree) en blokjes gelei maken van muskaatwijn voor de garnituur.

Op de gelei van passievrucht een schijfje gerookte ganzenlever leggen. Oprollen, pareren en op een bord schikken.

Een snede melkbrood lichtjes grillen en op het bord schikken, samen met de schijf terrine.

Afwerken met enkele takjes groen en een snuifje poeder van muntolie.



Kasteel van Saffelaere
Kerkstraat 37 - 9080 Lochristi
tel: 09 355 11 50
info@kasteelvansaffelaere.com
www.kasteelvansaffelaere.be



ref. G102
Ganzenlever paré gekruid



ref. DF300
Boiron - passievruchten puree



ref. G115
Ganzenlever gerookt



**GEYSKENS
DELIKATESSEN**

Terbekstraat 16
B-3580 Beringen
Tel. 011-45 80 70
Fax 011-42 42 19

www.geyskens.be
delika@geyskens.be