

INGREDIËNTEN

Gram GARDEN GOURMET Vleesvervanger
Vegan Foie Gras 180g Pot [PDH 432875
GARDEN GOURMET Vleesvervanger
Vegan Foie Gras 180g Pot]

1 rijpe peer

1 theelepel maanzaad

2 el plantaardige melk

1 el balsamicocrème

1 vel bladerdeeg (diepvries)

1 eetlepel bloem

1 snee zoet rozijnen-/bessenbrood

Een klein bosje bieslook

1 theelepel roze peperkorrels

Een takje tijm



5 PORTIES



35 MIN



GEMIDDELD

Vier Kerstmis in stijl met dit Garden Gourmet Voie Gras-recept, geserveerd met heerlijke peer. Een feestelijke fusie van smaken die uw smaakpapillen zal verrassen!

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

1. Verwarm de oven voor

Verwarm de oven voor op 190 °. Bestuif het oppervlak met bloem en rol het bladerdeeg met een deegroller zo dun mogelijk uit.

2. Bak de deeggrondjes

Laat ongeveer 5 min rusten zodat het deeg zo min mogelijk krimpt tijdens het bakken. Snij 8 rondjes uit het deeg en verdeel deze over een bakplaat. Bestrijk de deegplakken met de plantaardige melk en bestrooi met maanzaad. Bak de deeggrondjes in ongeveer 18 min. Tot ze knapperig gaar en lichtbruin zijn. Iedere ca. 3 minuten druk de deegplakken plat met een theedoek zodat ze niet gaan souffleren

3. Bak de broodblokjes

Snijd de peer en het brood in dezelfde kleine blokjes. Bak de broodblokjes lichtbruin in de koekenpan.

4. Bereid de Voie Gras voor

Verwijder de deksel van het potje Voie Gras. Dompel de pot een paar seconden in goed heet water tot aan de rand en snij met een mes langs de rand tot de bodem. Klop de pot met enige kracht ondersteboven op een snijplank, zodat er wat lucht tussen de rand kan komen en de foie gras uit de pot kan komen. Laat de Voie Gras even opstijven in de vriezer zodat je er makkelijk (met een warm mes) plakjes van kunt snijden.

5. Presentatie

Leg op elk bord een galette en verdeel de blokjes brood en peer erover. Leg er een plakje Voie Gras op en verdeel er nog wat blokjes over. Leg de tweede galette erop en garneer met de overgebleven peerblokjes, fijngehakte bieslook, tijm en roze peper. Druppel er nog wat balsamicocrème omheen en serveer.

CHECK VOOR MEER RECEPTEN [GARDENGOURMET.NL](https://www.gardengourmet.nl)