

Ingrediënten voor 4 personen

- 1 pakje wontonvellen - 3 l kippenbouillon - 1 ei - 250 g ganzenlever - 100 g truffel - basilicum - 1 dl kalfsfond - 1 dl port - truffelsap - 50 g sjalotten - 1 dl syrahazijn (of gewone wijnazijn) - grof zeezout

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Belgisch
Smaak: Hartig
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

ganzenlever ravioli met reductie van port en truffel

Ongelooflijk lekker gerecht. Creatie: Hermes Vanliefde (Rock-Fort, Brugge). Op het familiaal kerstdiner 2004 heb ik dit geserveerd als amuse. Ieder een ravioli dus...Ganse familie vroeg zich af waarom ik hier niet wat meer van had bereid. Staat op het Kerstmenu 2005: als voorgerecht!

Bereidingswijze

Leg de wontonvellen op het werkvlak. Snijd de ganzenlever in blokjes en schik die in het midden van de velletjes. Kruid met een weinig peper en zout. Klop het eitje en bestrijk er de randen van het deeg mee. Vouw dicht en druk zachtjes aan. Stoof voor de saus de gesnipperde sjalotten aan in een klontje boter. Blus met de azijn en voeg de port toe. Laat inkoken tot bijna alle vloeistof verdampt is. Voeg de kalfsfond toe en laat nog eens inkoken tot sausdikte. Werk net voor het serveren af met een scheutje truffelsap. Pocheer de ravioli ongeveer 3 minuten in de gevogeltebouillon en laat ze vervolgens uitlekken op een handdoek. Schik ze op het bord, werk af met de saus, de truffel, de gesnipperde basilicum en wat grof zeezout.

Serveertips

Ik heb in plaats van wontonvellen zelf pastavellen gemaakt. Truffelsnippers heb ik weggelaten en heb wat goede truffelolie gebruikt.