

Ingrediënten voor 8 personen

1 bloc Foie Gras, 180 g (onder andere het merk Rougie te koop bij delicatessenzaken Met port:vintage port met vijgen, 3 el geleisuiker, 2 el bruine rum

**Tijd:** 0-10 min.  
**Keuken:** Frans  
**Smaak:** Hartig  
**Gang:** Voorgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Foie gras met port/met vijgen

Een glaasje gevuld met.....

### Bereidingswijze

Foie gras met port: Gebruik een mooie vintage port, zoals "kopke vintage". Vul de glaasjes met foie gras en zet ze 15 minuten voor het serveren in de koelkast om op te stijven. Schenk vlak voor het opdienen de port er voorzichtig op Foien gras met vijgen: Schil de vijgen en snijd ze in plakjes. Leg de plakjes in een pannetje met een stevige bodem, bestrooi ze met de suiker en doe de rum erbij. Verhit en blijf roeren totdat de suiker is opgelost. Laat het mengsel op laag vuur nog 5 minuutjes inkoken, roer nogmaals goed en laat afkoelen. Vul de glaasjes met de foie gras en laat ze op kamertemperatuur komen. Vul aan met vijgenmoes.