

Parfum van ganzenlever en truffel

Een elegante parfait van kippen- en ganzenlever, verfijnd met [truffel](#) en versterkte wijnen. Romig, intens van smaak en afgewerkt met een boterige glans.

Voorbereiding:

15 minuten

Bereiding:

1 uur 5 minuten

Ingrediënten:

8 eieren
1 kg boter
500 g kippenlever
500 g ganzenlever
4 sjalotten
200 madeira
200 porto
200 armagnac
Thym
Laurier
160 g truffelschaafsel
40 g nitriet zout
20 g zwarte gemalen peper

Instructies:

Boter, ganzenlever en kippenlever apart vacuum trekken, dan samen in de roner op 38 graden, gedurende een uur. Sjalotten aanstoven met thym, laurier en blussen met porte, armagnac en madeira.

Vocht laten verdampen, kippenlevers blenden met sjalotten en dan de rest 1 voor 1 toevoegen. Zeven door een fijne zeef. Peper en zout toevoegen en ook de truffel. In porseleinen vormen doen.

Afbakken 'au bain marie' op 90 graden, gedurende een 1,5 uur. Ontvormen en afwerken met malse boter om oxidatie tegen te gaan.

