

GESTOOMDE EENDENLEVER



Vorbereiding : 20 min - **Rusttijd :** 60 uur - **Koken :** 25 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4 personen

- 1 Gestoomde eendenlever - 200 ml Sauternes - 1 bouquet garni - Grof zeezout - Versgemalen zwarte peper - 8 sneetjes briochebrood

1. De lever openleggen en zorgvuldig met een scherp puntig mesje de zenuwen verwijderen. Aan alle kanten goed met zout en peper bestrooien en in een terrine leggen. Overgieten met 200 ml Sauternes en een nacht op een koele plaats laten marinieren. De volgende dag een liter water in het reservoir van de stoomkoker doen en het bouquet garni toevoegen.

2. Het deksel op de stoomkoker leggen en deze 10 min. laten verwarmen. Schakel het apparaat uit en laat de kruiden 5 min. trekken. Plaats de terrine in de schaal van de stoomkoker. Bestrooi de lever nogmaals licht met peper, besprenkel met de marinade, dek de terrine af met aluminiumfolie, leg het deksel op de stoomschaal en laat 15 min. op 100°C stomen.

3. Laten afkoelen en vervolgens minstens 48 uur in de koelkast bewaren. Serveren met geroosterd briochebrood en een glas van de resterende Sauternes.

Tip van de chef :

Als u haast heeft kunt u ook eendenlever uit de diepvries gebruiken.

