DE GROENE LANTAARN

Romige paté van biologisch gevogelte, appel, gelei van drop en brioche

VOORBEREIDING (zie ook video)

1. Verwarm de oven voor op 160 graden.
2. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat op kamer temperatuur komen.
3. Zet alvast een pan water op voor het volgende gerecht.
4. Doe de crèmeux van kokos van het nagerecht in de vriezer als dat nog niet is gebeurd.
5. Doe het brioche broodje 5 minuten in de oven.

BORD OPMAKEN

1. Leg de schijf van appel midden op het bord.
2. Leg daar met een spatel de paté van gevogelte bovenop .
3. Schep 2 lepels gel van drop aan iedere zijde van de paté op het bord.
4. Leg 5 dropmeringues en schep 3 stukjes gelei van kalmoes op en naast de paté.
5. Maak af met de cress.

DE GROENE LANTAARN