
Gevulde tong en ganzenlever

ingrediënten

200 gram tongfilet afsnijdsels
1 ei
1 dl room
20 tongfilets
40 gram ganzenlever
truffel
knolselderij
geklaarde boter

werkwijze

- snijd de knolselder in dunne plakken
- stoom deze zacht
- snijd in ongeveer dezelfde vorm als de tongfilets

maak eerst de farce (controleer op graatjes)

- zorg dat alle ingrediënten goed koud zijn
- draai de tong afsnijdsels en het ei samen glad in de blender
- voeg de room al draaiende toe
- breng op smaak met zout en peper

- breng de tongfilet op smaak met zout en peper
- leg 1 tongfilet op een ingevette bakplaat
- leg daarop een stukje ganzenlever
- spuit een klein beetje van de tongfarce op de ganzenlever
- beleg met de geschaafde truffel
- leg daarop de andere filet
- spuit wat tongfarce op de tongfilet
- strijk glad met een paletmesje
- dek af met een plakje knolselderij

tip wrijf met wat losgeklopt eiwit in om beter te kleven

- warm de geklaarde boter op
- bak op de zijde belegd met de knolselderij
- bak vervolgens op de andere zijde
- gaar in een oven van 120°C.

Snijd in de gewenste grootte