



Chutney van witloof met foie gras



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

4 stronkjes witloof
7 eetlepels confituursuiker
3 eetlepels witte wijn
3 eetlepels ciderazijn
1 eetlepel porto
3 eetlepels arachideolie
roze peper
peper en zout
stokbrood
1 stuk foie gras

Bereidingswijze

- 1.** Snij het witloof fijn en stoof het glazig in de olie.
- 2.** Voeg de suiker, witte wijn, ciderazijn, porto, peper en zout toe. Laat zachtjes pruttelen en inkoken.
- 3.** Laat afkoelen en werk af met roze peper.
- 4.** Serveer met het stokbrood bij de foie gras.