

Foie Graés
Med haricots verts salat
Bruchetter.

20 pers.

1 kg. Foie graés

Lidt olie

Groft salat

Hvid peber

Frisk tøffel

2 bk. Rukola salat

Parmasanflager, frisk

600 gr. Haricots vedrts

100 gr. Hasselnøddeflager

400 gr. Frisk ribs

1 dl.- vinduekerne olie.

Foie graés skæres i passende skiver.

Steges 1 ca. 30 – 40 sek. På hver side, krydres med salt og peber.

Rukola skylles og dryppes af.

Haricots verts ordnes og blancheres. Vendesi lidt olie. 300 gr. Ribs presses gennem sigte, saften blandes med lidt olie, salt og peber.

Det hele anrettes på tallerken.

Serves med bruchetter.