



Hapjes met foie gras

en erwtenveloute



2 escaloppes foie gras Rougie
100 gr erwtjes
5 gr wasabi pasta
Terres blanches fleur de sel
Noirmoutier
peper

Kook de erwten gedurende 5 minuten in water met 30 gr zout per liter
Kleur de escaloppes aan beide kanten en zet 4 minuten in een oven op 150°
Mix de erwten , gebruik eventueel een beetje kookvocht om een gladde veloute te verkrijgen en zeef ze na het mixen
Breng de erwten veloute op smaak met wasabi en schep in kleine potjes
Haal de escaloppes uit de oven en ontvet op keukenpapier
Leg 1/2 escaloppe in elk potje met erwten veloute en werk af met peper en fleur de sel noirmoutier