

Opskrifter fra Petit arrangement

den 8. november 2007 på Munkebo Kro

Foie Gras:

1 pakke fersk Foie Gras (400-500g)

Lidt Sauterne og Armagnac

Salt og peber

Olie



Fremgangsmåde:

Rens Foie Grasén for sener, hinder og blodårer. Tag ca. 200 g fra. Del resten af foie grasén i mindre stykker. Marinér stykkerne i Sauterne og Armagnac tilsat lidt havsalt og peber. Stil foie grasén på køl i ca. 12 timer, dup den fri for væde og pres den i en passende form, så der ikke er luft mellem de enkelte stykker. Bag terrinen i formen i vandbad i ca. 10 minutter ved 50 °C. Tag formen op og bank den en enkelt gang ned i bordet, så terrinen falder helt sammen. Dæk med folie og sæt terrinen på køl i ca. 12 timer.

Skær den kolde terrine i passende stykker, del den i 4 lige store stykker, drys med salt og peber og steg stykkerne i olie på en hed pande i et minuts tid på begge sider.