

Gåslever på toast med fikonchutney och äpple



Klassiskt fransk kombination. Den budgetsinnade kan ta en god leverpastej istället för gåslever!

15 portioner

15 skivor långfranska
200gr gås- eller anklever
1 äpple, skuret i små tärningar och sedan marinerat i limejuice (för att inte mörkna)

Fikonchutney:

8 torkade fikon, finhackade
1,5 dl balsamvinäger
Knivsudd pressad vitlök
1 msk vilt/köttfond
2-4 msk brunfarin (smaka av och tillsätt mer om det behövs)
Ev. några droppar rökolja eller annan rökkrydda (ej ett måste)
Lite nymald svartpeppar
Några saltkorn

Gör så här:

Låt alla ingredienserna till fikonchutney utom fikonen koka upp, och låt koka ett par minuter. Tillsätt sedan fikonen och låt koka några minuter tills vätskan nästan kokat in. Glöm inte att smaka av till önskad sötna. Låt svalna. Detta kan göras upp till en vecka innan och förvaras i kylskåp. Chutney kan ersättas med fikonmarmelad.

Servera:

Ta ut rundlar av franskbröd eller annat vitt bröd (gärna lite sötare) med kakmått. Rosta eller stek dem lätt. Detta kan göras dagen innan. Lägg på varje brödbit en skiva gås- eller anklever, och lite fikonchutney. Strö över lite äppletärningar.