

Vlaanderen Lekker Land brengt leven in de brouwerij

Terrine van ganzenlever NIVO "Mystic"

Vorbereidingstijd: 30minuten voor de basis – totale tijd is 3 dagen

Ingrediënten voor 1 terrine (15 personen)

1 kg gekuiste ganzenlever NIVO-finess' – 1 fijne spekband van 250/350gr. – lege terrine voor oven van 1,5 kg – geconfijte krieken – 1 flesje Krieken Mystic – peper en zout

1 dag op voorhand

De krieken laten marinieren in de Mystic gedurende minstens 24 uur. Het bier niet inkoken.

Bereidingswijze

De terrine bekleden met de spekband – overslag voorzien. Ongeveer 500 gr gekuiste ganzenlever voorzichtig in de terrine duwen. Gelijk strijken. De gemarineerde krieken schikken op 1 cm van de zijkant. Een klein deel van de marinade hierover uitgieten. De resterende 500gr gekuiste ganzenlever lichtjes bovenaan aanbrenge. De krieken mogen niet geplet zijn. Gelijk strijken en nog een beetje van de marinade erover gieten. Afwerken met peper en zout. Spekbanden toeplooien. Goed afdekken en 1 nacht laten rusten in de frigo.

De oven voorverwarmen op 120°C. Indien gewent: gewicht aanbrenge voor druk tijdens het koken. De temperatuur van de oven afstellen op 80°C. Laten garen in de oven in 'bain-marie' gedurende 60 minuten. Kerntemperatuur dient minstens 64°C te bedragen. Na het koken zo vlug mogelijk terugkoelen (bijvoorbeeld door in een ijsbad).

Nog 1 nacht laten rusten en dan...genieten.

Bierkeuze

Bij dit gerecht kies ik voor een Mystic,witbier met krieken 3.5°. Deze elegante Mystic is een unieke combinatie van gefilterd witbier en 25 % echt kriekensap. Verleidelijk door haar fruitig aroma, haar volle smaak en haar hemelse afdronk, die tegelijk zacht en heerlijk verfrissend is. Deze Mystic leent zich ook uitstekend tot het begeleiden van desserts.o.a de sorbet van Mystic Limoen, Mystic Cranberry, Mystic Kriek.de zoete ondertoon, te danken aan natuurlijke vruchtensuikers, verzacht en maakt de smaakbeleving compleet!

