

# Marbré van kalfssukade, Jabugo Pata Negra en ganzenlever

met knolselderijsalade en madeiragelei

Tekst en foto MAURICE HAGENAAR



Voor 4 personen:

## Marbré

250 gr ganzenlever  
250 gr kalfssukade (gaar)  
100 gr Jabugo Pata Negra (ham)  
2 dl runderbouillon met ingekookte madeira en 4 bl gelatine

## Knolselderijsalade

300 gr knolselderij in fijne blokjes  
15 gr mayonaise  
15 gr crème fraiche  
5 gr truffeltappenade

**S**nijd de ganzenlever, sukade en de Jabugo Pata Negra in dunne plakjes. Bekleed een terrinevorm met plasticfolie en leg eerst een plakje Jabugo Pata Negra op de bodem, smeer deze in met de bouillon, deze moet zo rond de 40 graden zijn, omdat deze vloeibaar moet zijn en nog niet gestold. Leg vervolgens de ganzenlever erop en smeer deze ook in met

de bouillon, vervolgens de sukade erop en wederom insmeren met de bouillon. Blijf dit herhalen tot de terrinevorm vol is. Zet dit geheel onder druk weg zodat de terrine strak opstijft.

Stoof de knolselderijblokjes gaar en maak deze aan met de mayonaise, crème fraiche, truffeltappenade en peper en zout.

Laat de overige bouillon opstijven en hak deze fijn zodat er een egale massa van gehakte gelei ontstaat. Snijd de opgesteven terrine voorzichtig met een vlijmscherp mes en plaats dit op de knolselderijsalade, spuit hier de gelei omheen en garneer dit af met wat frisse kruiden of fijn geplukt slablad.