

## Briochewafeltje, gebakken ganzenlever met framboos salsa en vanilleappel

### *Ingrediënten*

*2 bakjes frambozen  
fijne suiker  
1 kaneelstok  
2 X steranijs  
6 kruidnagels  
1 vanillestok  
klontje boter  
briochebrood  
2 jonagold appels  
rouwe ganzelever*



### **Recept:**

Zet een kommetje op het vuur en doe er de frambozen in samen met 4 eetlepels suiker, kaneel, steranijs, kruidnagel en een heel klein scheutje water. Laat dit gedurende 20 minuten goed doorkoken tot je een kruidige frambozencoulis hebt. Haal de kruiden uit de coulis en laat het aan de kant van het vuur staan zodat hij lauw blijft.

Schil de jonagold appel en steek er met een uitsteekvorm een cirkel uit. Zet nu een pan op het vuur, laat er het klontje boter in smelten en bak de appeltjes samen met 2 eetlepels suiker en de zaadjes van een uitgestreken vanillestok. Bak de appeltjes goudgeel.

Voor de briochewafel gaan we gewoon een wafelijzer opwarmen en besmeer een sneetje briochebrood met een heel klein beetje boter en bak de snede brood in het wafelijzer. Zo krijg je een toast met een wafelmotief.

Bak net voor het serveren plakjes rouwe ganzenlever in een hete maar droge pan met antikleef laag. Dit moet vrij snel gaan anders smelt de ganzenlever weg. Bak hem dus mooi bruin langs beide kanten en serveer er de vanilleappel bij met de wafelbrioche en een lepeltje frambozencoulis.