

Levertapenade

Ingrediënten

- 300 gram rode linzen
- 3 sjalotjes
- 100 gram walnoten
- 100 gram foie gras
- zout en peper

Werkwijze

1. Kook de linzen in 15 minuten gaar.
2. Laat de linzen uitlekken. Mix de sjalotjes met de walnoten. Voeg de linzen en de foie gras toe. Breng op smaak met zout en peper.
3. Spuit de tapenade in kleine bakjes.
4. lekker op geroosterd brood.