

## Vijgen met fazantpate van La Chinata

Deze heerlijke amuse van verse vijg, fazantpate en balsamicoazijn is in een paar minuten klaar. Ideaal als voorafje of amuse bij een luxe diner.

Menugang: Voorgerecht  
Type gerecht: Vleesgerecht  
Aantal personen: 2  
Bereidingstijd: 10 minuten

---

Deze heerlijke amuse van verse vijg, fazantpate en balsamicoazijn is in een paar minuten klaar. Ideaal als voorafje of amuse bij een luxe diner.

### Bereidwijze

1. Rooster de zuurdesemboterhammen tot toast en laat afkoelen.
2. Maak de rucola op smaak met een paar druppels olie, citroensap en zout en peper.
3. Snijd de vijgen kruislings in en vouw ze voorzichtig open.
4. Leg een beetje rucola op een bord en leg de vijg hierop.
5. Maak met twee dessertlepels mooie quenelles van de pate en leg deze in de vijg.
6. Afmaken met een paar druppels balsamicoazijn en wat versgemalen peper
7. Een prachtige amuse, de smaken van dit kleine gerechtje vullen elkaar fantastisch aan.

TIP Deze amuse kan ook gegeven worden op een amuselepel, je hebt dan maar een paar blaadjes rucola nodig.

### Ingrediënten

- potje La Chinata fazantpaté
- half zakje rucola
- 2 verse vijgen
- 2 sneetjes zuurdesembrood
- olijfolie
- citroensap
- balsamicoazijn
- zout en peper

### accessoires