

ingrediënten (voor 4 personen)

- 1 dl room
- dl melk
- 1 los geklopt eidooier
- 125 gr ganzenlever (mogen afsnijdsels zijn)
- peper en zout
- rietsuiker of bruine suiker

Bereiding

Verwarm de oven voor op 100 C. Verwarm de room zonder hem te laten koken. Voeg de ganzenlever toe en laat deze smelten. Voeg de melk, de eidooier, peper en zout toe en laat alles warm worden. Pureer de massa met de staafmixer en zeef door een zeef. Verdeel de brul over 4 schaaltes en zet ze 10 minuten in de oven. Laat ze 2 uur afkoelen. Bestrooi de bovenkant met riet- of bruinsuiker en laat die, bijvoorbeeld met behulp van een hobby brander, karameliseren. Garneer eventueel met enkele wilde vruchten.