

Livar

Limburgs Kloostervarken

*Geselecteerd
specialist*

Smaak als beloning voor goede zorg
Bereidingsuggestie



LIVAR PATÉ MET VIJGEN

OP KROKANTE TOAST



**HEERLIJK
VOORGERECHT**

www.livar.nl

LIVAR PATÉ MET VIJGEN

OP KROKANTE TOAST

Ingrediënten (4 pers.)

250 g Livar paté
4 verse vijgen
100 ml rode port
100 g geleisuiker
1 kaneelstokje
1 stuk steranijs
Munt (+/- 10 blaadjes)

½ wit brood gesneden
Crème de cassis (theelepels)
Citroensap

Benodigheden

Pannetje
Staafmixer
evt. toaster

BEREIDING VIJGENCHUTNEY

Neem 2 vijgen en snij deze beide in 8 stukjes, deze hoeven niet geschild te worden. Doe de geleisuiker, rode port en de 10 muntblaadjes in een pannetje en voeg de vijgenstukjes toe. Voeg er ook een kaneelstokje en het steranijs aan toe. Als het vijf minuten goed heeft doorgelookt kan het steranijs en kaneelstokje uit het pannetje worden gehaald. Laat de rest nog 5 minuten inkoken totdat het stroperig is. Als het goed stroperig is geworden, nog enkele druppels citroensap toevoegen samen met een theelepeltje crème de cassis. Pureer het geheel met een staafmixer.

De overige 2 vijgen kunnen ook in stukjes van 8 gesneden worden. Deze stukjes vijg kunnen door het mengsel worden geroerd.

BEREIDING TOAST/ PATÉ

Toast de sneden wit brood in een toaster of door ze in de pan (zonder olie/boter) te verhitten. De 250 gram paté kan in plakken van ongeveer 1 cm worden gesneden.

SERVEREN

Stapel de toast, de paté en de vijgenchutney om-en-om.

TIP

De vijgenchutney wordt nog lekkerder als hij een dag eerder is gemaakt.

Livar, het Limburgs Kloostervarken

De oorsprong van het Limburgs Kloostervarken ligt op de eeuwenoude kloosterboerderij van Abdij Lilbosch in Echt. Sinds 1999 werken Livar en de abdij samen om op de meest diervriendelijke manier varkens te houden. Inmiddels zijn er meerdere boerderijen in Limburg die op dezelfde wijze, en met net zo veel zorg, Livarvarkens houden.

Het Livarvarken is ontstaan uit een bijzondere kruising van rassen. Onze varkens worden gevoed met heerlijke, in Limburg geteelde, granen. Ze hebben een bed van stro en kunnen lekker buiten scharrelen. Zo ontstaat smaakvol vlees van de beste kwaliteit.

Dat proef je!