Friseline met ganzenleverpastei en marmelades

De dressing

1- Meng de arachideolie en de rode wijnazijn. Voeg peper en zout toe.
2- Snij de Friseline in smalle stukjes en breng het op smaak met de dressing.
3- Zet koel weg.

Marmelade van blauwe druiven

1- Ris de druiven af, doe ze in een steelpan en laat ze zachtjes tot moes koken.
2- Laat het goed inkoken.
3- Haal de marmelade door een zeef.

Marmelade met appels en rozijnen

1- Schil de appels en snij ze in blokjes.
2- Laat ze op een zacht vuur tot moes koken, voeg de rozijnen en de ciderazijn toe.

4 pers.

- 3 stronken Friseline
- 4 plakken Ganzenleverpastei
- 400 g blauwe druiven
- 2 Appels
- 20 g Rozijnen
- 20 cl Ciderazijn
- 6 eetlepels arachideolie
- 2 eetlepels rode wijnazijn
- Peper, Zout