



## ANKLEVERTERRIN MED SAUTERNESGELÉ

### RECEPT

Per person:

50 gr ankleverterrin  
10 gr sauternesgelé  
½ fikon  
1 st valnöt

Så här gör du:

1. Lägg upp ankleverterrinen.
2. Hacka sauternesgelén i små bitar och halvera fikonet.
3. Garnera ankleverterrinen med sauternesgelén, fikonet och valnöten.

Vinrekommendationer:

Pol Roger Brut Réserve, artikelnummer 7549.  
Pol Roger Brut Vintage, artikelnummer 7536.