



Filodeegrolletjes met eendenlever en vijg



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 duoblok eendelever
4 vellen filodeeg
120 gram gerookte eendenborstfilets (in stukjes gesneden)
50 gram amandelschilfers (kort geroosterd in de pan)
2 gedroogde vijgen (fijngesneden)
1 eierdooier
50 gram gesmolten boter
2 eetlepels sesamzaadjes

Bereidingswijze

- 1.** Snij de eendenlever in blokjes.
- 2.** Snij het filodeeg in langwerpige repen van ± 8 cm breed.
- 3.** Leg op elke reep vooraan, op elkaar, een paar stukjes eendenborstfilet, blokjes eendenlever, amandelschilfers en stukjes vijg. Vouw de randen naar binnen en rol op tot sigartjes. Plak de randen vast met eierdooier.
- 4.** Bestrijk de sigartjes met gesmolten boter en bestrooi ze met sesamzaadjes. Leg ze naast elkaar op een met bakpapier beklede bakplaat en zet 15 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven.