**Foie fin met pistache**

Foie fin terrine   
in blokvorm

pistachenootjes

Snijd de foie fin in blokjes van 2 op 3 cm. Doe de ongezouten pistachenootjes in de blender en maal ze fijn tot bijna poeder.  
Tip: je kan ook kiezen voor gezouten pistache of zelfs een beetje chilivlokjes toevoegen voor een pittiger resultaat.

Laat de blokjes foie fin op kamertemperatuur komen zodat de snijkanten wak worden. Wentel ze dan door het notenpoeder tot ze rondom bedekt zijn.

Steek een cocktailprikker in elk van de kubusjes. Zet de spiesjes op een bordje en zet dat afgedekt in de koelkast tot gebruik.