

Forelmousse met Pedro Ximénez-gelei

- 100 gram forel
- 125 ml slagroom
- 1 theelepel mierikswortel
- 3 blaadjes gelatine
- 160 ml **Pedro Ximénez - Edik**
- Zout en versgemalen peper

Bereidingswijze

Snijd de forel in stukken en pureer deze met 3 eetlepels slagroom in de keukenmachine. Klop de rest van de slagroom stijf en spatel het forelmengsel, de mierikswortel en zout en peper er naar smaak luchtig door. Doe de mousse in een spuitzak en laat deze een uur in de koeling opstijven.

Week de gelatine 5 minuten in een bakje met koud water. Verwarm de helft van de Pedro Ximénez-Edik in een pannetje. Haal deze dan van het vuur en los de gelatine erin op. Voeg dan de rest van de Pedro Ximénez Edik toe en laat het iets afkoelen.

Doe een flinke bodem hiervan in een glaasje en laat even opstijven. Breng voor het serveren een laagje forelmousse aan op de Pedro-Ximénez gelei.



*Iedere week nieuwe
recepten*



*De lekkerste ingrediënten
koop je in onze webshop*

www.BIJZONDERESMAKEN.nl

SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE

