

MENU AUGUSTUS



Ham mousse met paprika

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<u>Veloutésaus</u> 10 g boter 10 g bloem 300 ml kippenbouillon	<u>Veloutésaus</u> Smelt de boter in een pan. Roer van het vuur de bloem erdoor. Laat de bloem al roerend in de boter garen op laag vuur zonder te kleuren. Voeg al roerend de bouillon toe en laat 12-30 minuten rustig garen. Breng op smaak.
<u>Ham mousse</u> 4 g gélatine de velouté saus Zelf maken zie boven Mespunt paprikapoeder 290 ml slagroom 150 g gekookte beenham 20 ml droge sherry Cayennepeper	<u>Ham mousse</u> Week de gelatine. Verwarm de veloutésaus en los de gelatine met het paprikapoeder hierin op. Haal van het vuur en laat op kamertemperatuur staan. Klop de room loobbig. Snijd de ham in blokjes en mix in de keukenmachine. Voeg de veloutésaus toe en mix tot een gladde massa. Koel de massa terug en spatel er de slagroom door. Breng op smaak met zout, peper en cayennepeper. Voeg nu voorzichtig de sherry naar smaak toe. Dek de mousse af en koel verder terug/laat opstijven in de koeling.
<u>Salsa van rode paprika</u> 2 rode paprika 1 gele paprika 1 sjalot 1 takje tijm 5 blaadjes basilicum 1 citroen	<u>Salsa van Rode paprika</u> Blaker de paprika (in een oven of met een gasbrander) tot dat de paprika's zwart beginnen te kleuren. Koel daarna direct terug in ijswater. Verwijder het vel van de paprika's. Halveer de paprika's en verwijder het zaad. Snijd de paprika's nu in fijne brunoise. Snipper het sjalot ragfijn. Hak de basilicum. Rits de blaadjes van de tijm. Vermeng sjalot, tijm, basilicum en paprika.
<u>Dressing</u> 50ml olijfolie	<u>Dressing</u> Voeg olijfolie en citroensap toe en breng verder op smaak.
<u>Garnituur</u> 35 g hazelnoten g Groene aspergetips (3 p.p.) radicchio veldsla	<u>Garnituur</u> Bruineer de hazelnoten en hak grof. Snij de aspergetips af op gelijk lengte. Blancheer de aspergetips in water met wat zout, koel terug in ijswater. Verwerk gelijke dele radicchio en veldsla tot een frisse salade, aangemaakt met citroensap en olijfolie

MENU AUGUSTUS



Eindbewerking

Eindbewerking en presentatie

Presentatie

Maak mooie quinelles van de ham mousse. Garneer met paprikasalsa, aspergetips, hazelnoten en wat salade

