

Mousse van brie met cranberry-portsaus en witte wijngelei

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p>Mousse 350 g brie de Meaux 70 g slagroom 6 g gelatine peper en zout 200 g slagroom</p>	<p>Mousse Verwijder de korst van de brie met zo weinig mogelijk verlies aan brie. Verwarm de brie al roerend op laag vuur met 50 gr slagroom tot de brie net gesmolten is. Week de gelatine in koud water. Neem de pan van het vuur, knijp de gelatine goed uit en los op in de kaas. Breng de massa hoog op smaak met peper en zout. Laat daarna afkoelen tot de kaas weer begint te stollen. Klop de rest van de slagroom bijna stijf en spatel dit door de kaasmassa. Verdeel de mousse over 10 siliconenvormpjes van ongeveer 50 ml inhoud en laat ten minste 1 uur afkoelen in de koelkast*. Zie presentatie</p> <p>Tip: Gebruik een staafmixer om de klontjes in de kaasmassa te verminderen</p>
<p>Gelei 10 druppels vanille-essence 200 ml zoete witte wijn 40 g suiker 5 g gelatine wit</p>	<p>Gelei Verwarm de wijn met suiker en voeg ongeveer 5 druppels (naar smaak) vanille-essence toe. Laat op laag vuur 15 min trekken. Haal van het vuur en vul het vocht met water aan tot aan tot 1 dl. Week de gelatine 5 min in koud water. Knijp de gelatine goed uit en los op in het vocht. Giet het vocht in de siliconenvormen (rond of vierkant) in een laagje van ongeveer 1 cm. Laat opstijven in de koeling.</p>
<p>Cranberry portsaus 1 perssinaasappel 100 ml water 50 g suiker 2 el water 250 ml rode port 50 g gedroogde cranberry's citroensap (naar smaak)</p>	<p>Cranberry portsaus Boen de sinaasappel schoon en maak met een zesteur zo lang mogelijke slierten. Kook de slierten 5 min in 1 dl water, giet af en laat uitlekken. Pers de sinaasappel daarna uit. Doe suiker en water in een pan en laat de suiker op laag vuur oplossen. Verwarm de massa daarna tot de suiker licht karamelliseert en lichtbruin is. Voeg van het vuur af de port toe en 4 el sinaasappelsap toe. En voeg de geleisuiker toe en roer het door. Roer de cranberry's erdoor en kook daarna een beetje in tot een stroperige saus. Voeg eventueel wat citroensap toe om het wat minder zoet te maken. 7</p>

MENU December



Laat afkoelen.

Eindbewerking

15 st rode druiven
Atsina cress

Eindbewerking en presentatie

Snijd de druiven doormidden en verwijder eventuele pitten.

*** Zet ca. 30 minuten voor het serveren de kaasmousse in de vriezer.**

Los de mousse uit de vormen en leg in het midden van het bord.
Breng rondom wat cranberry-portsaus aan, 3 blokjes geleï en 3 gehalveerde druiven.

Leg op de mousse enkele sinaasappelslierten en garneer verder met Atsina cress.

