

1. Reuze champignons gevuld met forelmousse

Ingrediënten: amuse

10 reuze champignons
kippenbouillon

250 gr gerookte forel
2 dl crème frais
2 dl room
20 gr roomboter
1 bosje dille
peper en zout

olijf-olie
aceto azijn
peper/zout
1 potje oranje zalmeitjes

100 gr rucola

JB

Bereiding:

Haal de steeltjes van de champignons af.
Ontvel de champignon als volgt; trek voorzichtig van binnen uit de opening van het steeltje het velletje eraf.
Kook de champignons af in een stevige kippenbouillon.
leg ze op een doek om te drogen.

Maak een mousse van de forel met de boter, de crème frais en de room en wat gehakte dille.
Vul de champignons met de mousse.
Breng zonodig op smaak met peper en zout.

Maak een dressing met aceto-azijn en olijfolie en breng op smaak met peper en zout.
Voeg de rest van de gehakte dille en de zalmeitjes toe.
Bewaar wat van de zalmeitjes voor de garnering.

Was de sla en droog die in de slacentrifuge.

Presentatie:

Leg in het midden van een vierkant bordje een bergje sla, daarop de gevulde champignon en daarop wat zalmeitjes, en als laatste de dille dressing er langs gieten.