



## Bonbon van ijsbergsla met mousse van gerookte kip en truffelmayonaise

120 gram gerookte kipfilet 1 theelepel truffelolie 50 ml. mayonaise Zwarte peper Crème fraiche 4 bladen ijsbergsla rode sla of lollo rosso	<b>Garnering</b> ½ Citroen 1 bosje bieslook Tros cherry tomaatjes 2 eetlepels mayonaise 1 theelepel truffeltapenade
--	--

### Bereiding:

Haal voorzichtig van de krop ijsbergsla het benodigde aantal grote bladeren af. Breng een ruime pan water aan de kook (neem heet water dat scheelt tijd). blancheer de bladeren heel kort (1 voor 1) in het bijna kokende water en schep ze in een bak ijswater. Hou de bladeren heel!!  
 Leg de bladeren voorzichtig op een droge doek of keukenpapier.  
 Snij het binnenste gedeelte van de sla zo fijn mogelijk in dunne reepjes.  
 Was de rode sla of lollo rosso en snij deze ook in zeer fijne reepjes en meng het met de ijsbergsla.

### Mousse

Snij de kip in kleine stukken en maal deze in de foodprocessor samen met de mayonaise en crème fraiche tot een gladde massa.  
 Maak de mousse op smaak met de truffelolie en wat zwarte peper.

Neem een bakje, muffinvorm of glas en leg een velletje plasticfolie in de vorm.  
 Leg hierop het geblancheerde blaadje ijsbergsla.  
 Spuit of schep een flinke lepel mousse op het blad en vouw de sla dicht tot een pakketje.

Maak de truffelmayonaise door de tapenade en olie met de mayonaise te mengen, slap de mayonaise iets af met een lepel water.

Zet de borden uit en spuit op het bord een mooie streep van de truffelmayonaise.  
 Leg in het midden van het bord een pluk van de gesneden sla.  
 Leg nu de pakketjes midden op de gesneden sla met de dichtgevouwen kant naar onder zodat het pakketje gesloten blijft liggen.

Garneer de borden af met een plakje citroen, de gesnipperde bieslook en een tomaatje.  
 Tip\*\* Deze bonbon kan je ook(in het klein) als amuse gebruiken

