




---

## Canneloni van sinaasappelgelei gevuld met een mousse van gerookte forel.

---

Receptuur voor 6 personen

---

### Ingrediënten

<b>Mousse:</b> 200 gram gerookte forel filet 1 ½ eetlepel mayonaise 1 snufje zwarte peper 1 gesnipperd sjalotje  100 gram Lollo Rosso 100 gram veldsla 1 pluk preischeuten Bieslook Limoen	<b>Venkelsalade:</b> 1 venkelknol ½ Rode ui Zout en peper 1 eetlepel suiker 1 theelepel mosterd 1 dl. Olie 1 eetlepel azijn	<b>Gelei:</b> 0,25 liter jus d'orange 2,5 gram agar agar
--	--	--

---

### Vorbereiding

Week de agar agar in een bakje met de helft van de jus d'orange.  
 Voeg na 5 minuten de rest van de jus d'orange toe en verwarm dit mengsel in een steelpan.  
 Breng dit aan de kook en zet het vuur direct laag.  
 Giet een dun laagje op een geolied plateau en laat dit afkoelen in de koelkast.  
 Als de gelei koud is repen snijden van 10 x 15 cm.

---

#### Venkel:

Snij de venkel in tweeën en snij zo dun mogelijk reepjes, snipper het rode uitje zeer fijn.  
 Voeg de azijn, suiker, mosterd en olie toe, meng het geheel en maak op smaak met zout en peper.

Pluk de gerookte forel in grove stukken en hak het daarna fijn.

Snipper de sjalotten ragfijn.

Meng de sjalot, met de forel en de mayonaise tot een smeuijge massa.

Maak het op smaak met peper en een beetje limoensap.

Maak de dressing door alle ingrediënten te mengen en maak dit op smaak met zout en peper.

Controleer de veldsla en pluk deze tot losse blaadjes, scheur de lollo rosso in dunne reepjes.

Was de twee slasoorten in een ruime kom met water en laat dit uitlekken in een vergiet.

---

### Bereiding & afwerking

Doe de forelmousse in een spuitzak en spuit op de plakjes sinaasappelgelei een streep mousse.

Rol met behulp van een platte spatel de gelei rond de streep mousse zodat je een rolletje (canneloni) krijgt.

Schik op het bord wat van de gewassen sla aan de zijkant (binnen de rand).

Plaats een canneloni met forel mousse mooi op het bord.

Schep een lepel venkelsalade op het bord en garneer het gerecht af met een plakje limoen, de bieslook.

---