



GELEI VAN KOMKOMMER MET FORELMOUSSE, APPEL EN PERNODMAYONAISE

Receptuur voor 4 personen

Ingrediënten:

GELEI (agar agar = 12 gram per liter vocht)

¼ zakje agar agar (3 gram)

¼ liter komkommersap

zout

forel mousse:

200 gram gerookte forel filet

1 eetlepel mayonaise

1 snufje zwarte peper

1 gesnipperd sjalotje

50 gram Lollo Rosso

500 gram veldsla

1 bosje bieslook

Dressing:

Zout en peper

1 eetlepel suiker

1 theelepel mosterd

1 dl. Olie

1 eetlepel azijn

Balsamico Blaze
(ingekookte balsamico azijn)



Pernod mayonaise

2 lepels mayonaise

1 dopje pernod

1 theelepel gembersiroop

1 lepel water

¼ appel reepjes snijden

Gelei:

Pers met een sapcentrifuge de komkommer uit totdat je voldoende sap hebt.

Breng het sap aan de kook en roer er de agar agar door heen .

Laat dit al roerend oplossen en maak op smaak met wat zeezout.

Giet een dun laagje op een plateau en laat dit afkoelen op de werkbank. Als de gelei koud is repen snijden van 10 x 15 cm.

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

Snipper de sjalotten zeer fijn.

Meng de sjalot met de forel en de mayonaise tot een smeujige 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.

Was de sla en pluk deze tot losse blaadjes, scheur de lollo rosso in dunne reepjes. Was de twee slasoorten samen in een ruime kom met water en centrifugeer dit droog.

Bereiding & afwerking

Doe de forelmousse in een spuitzak en spuit op de plakjes gelei 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).

Trek een streep pernod mayonaise en een streep balsamico Glaze.

Plaats een canneloni met forel mousse mooi op het bord.

Trek er een streep pernod mayonaise en balsamico glaze bij

Garneer het gerecht af met wat reepjes appel.