

Mousse van gerookte kip

In sinaasappelgelei met truffelolie

Ca. 20 personen

Ingrediënten

SINAASAPPELGELEI

- **1 liter** sinaasappelsap
- **12 g** agaragar

KIPMOUSSE

- **750 g** gerookte kipfilet
- **7 el** mayonaise
- **1** sjalot, gesnipperd
- **2 tl** truffelolie
- Snufje zwarte peper

GARNERING

- Balsamicoglazuur
- Sinaasappelplakjes
- **1 bakje** alfalfa of bonenscheuten
- Sla naar keuze, zoals rucola, veldsla of lollo rosso

Werkwijze

GELEI

1. Breng het sinaasappelsap aan de kook en roer de agaragar erdoor. Roer minstens 5 minuten voortdurend tot de agaragar is opgelost.
2. Giet een dunne laag op drie dienbladen en laat afkoelen. Snijd de koude gelei in rechthoeken van 10 × 15 cm.

MOUSSE EN AFWERKING

3. Snijd de kip grof. Pureer de kip met de sjalot, truffelolie en mayonaise in een keukenmachine tot een gladde mousse. Breng op smaak met zwarte peper.
4. Was de sla en maak de blaadjes los. Spuit met een spuitzak een streep mousse op elk vel gelei. Rol de gelei met een dunne spatel om de mousse.
5. Leg wat sla op elk bord, trek een streep balsamicoglazuur en leg er een rolletje kipmousse bij. Garneer met sinaasappel, sla en alfalfa of bonenscheuten.