

Zalmbonbons met mascarponevruchtenvulling

Datum: 17-09-2007
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Dave Vercoulen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 1 mango
- 100 g suiker
- 200 g bosbessenjam
- 900 g mascarpone
- 24 plakjes gerookte zalm
- 300 g gemengde bladsla of veldsla
- enkele takjes dille of 4 eetl. gehakte dille vers of 4 theel. gedroogd

Bereidingswijze:

Halveer de mango, verwijder de pitten, schil de vruchten en verdeel het vruchtvlees in stukjes. Verwarm in een steelpannetje een bodempje water, voeg de suiker en de mango toe. Laat dit 15 minuutjes zachtjes koken. Pureer dit met een blender of staafmixer tot alle stukjes zijn verdwenen en zet de puree in de koelkast. Meng ondertussen de bosbessenjam met 1/3 van de mascarpone (wanneer de jam dikke stukken bevat is het verstandig deze ook te pureren). Haal de mangopuree uit de koelkast en vermeng deze met de overgebleven mascarpone tot een glad geheel.

Pak een harde ijsblokjesvorm voor rechthoekige blokjes. Leg een plakje zalm in de vorm zodat het midden de bodem van de vorm raakt. Schep een theelepel mangopuree in de vorm, daarna een theelepel bosbessenmengsel en vervolgens weer een theelepel mangopuree. Vouw de uitstekende flappen naar elkaar totdat de bonbon in zijn geheel afgesloten is. Draai de vorm om en laat de bonbon voorzichtig uit de vorm glijden. Herhaal dit totdat de zalm op is. Serveer de bonbons met de sla en wat dille.