

Mousse van beenham met pickles en jus van doperwtjes

Datum: 04-10-2010
Type gerecht: Amuse
Samengesteld door: Jan Vercoulen
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

Mousse:
- 200 g gekookte beenham
- 100 ml gevogeltebouillon
- 100 ml opgeklopte slagroom
- peper
- zout

Jus van doperwtjes:
- 270 g doperwtjes
- 1 sjalotje
- 200 ml gevogeltebouillon
- peper
- zout

Presentatie:
- 40 g piccalilly
- 7 takjes kervel

Bereidingswijze:

Mousse:

Blend de gekookte beenham samen met de bouillon. Wrijf het mengsel door een zeef. Voeg de opgeklopte room toe en breng op smaak met peper en zout. Doe de mousse in een spuitzak en leg koel weg.

Jus van doperwtjes:

Stoof de erwtjes aan in boter samen met de sjalot. Voeg na 5 minuten de bouillon toe en laat 30 minuten sudderen. Blend en zeef om een mooie jus te verkrijgen en breng op smaak.

Presentatie:

Neem een amuseglaasje. Doe een laagje van de jus van doperwtjes onderin het glaasje. Spuit in het midden van het glaasje een mooie gladde (zonder kartel) toef beenhammousse. Dresseer hier bovenop wat piccalilly. Werk het geheel af met een klein takje kervel.