

Artisjok-basilicummousse met parmaham

Datum:	24-03-2003
Type gerecht:	Amuse
Samengesteld door:	Peter Smeets
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 1 potje gemarineerde artisjokharten (285 gram)
- 1 zakje verse basilicum(15 gram)
- zout
- (versgemalen)zwarte peper
- 4 plakken parmaham
- 8 mooie lepels

Bereidingswijze:

Artisjokharten samen met 16 blaadjes basilicum in keukenmachine of met staafmixer pureren. Eventueel nog extra olie uit potje toevoegen om mousse smeuïger te maken. Op smaak brengen met zout en peper.
Van parmaham 8 dunne repen snijden. Hamreepjes in de breedte over de lepels leggen. Mooie bergjes artisjokmousse op ham scheppen. Reepjes ham over mousse dichtvouwen. Garneren met kleine blaadjes basilicum.
Lekker bij een glas champagne.