

Makreel- en avocadomousse in een glaasje

Datum: 24-01-2024
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Frank Theeuwen
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

Makreelmousse:
- 1 gerookte makreel
- 3 takjes verse dille
- 200 g mascarpone
- 0,5 citroen
- spuitzak

Brooddriehoekjes:
- 2 sneetjes witbrood
- 2 eetl. boter

Avocadomousse:
- 2 avocado's
- 0,5 citroen
- zeezout en peper

Opmaak:
- 15 g granaatappelpitten

Bereidingswijze:

Makreelmousse:
Pluk de dille en leg enkele takjes weg ter garnering. Rasp de citroenen en zet de rasp weg. Pers de citroenen en zet het sap weg. Maak de gerookte makreel schoon, verwijder het vel en de graatjes. Zet 1 stukje makreel per persoon afgedekt en koel weg tot de opmaak.

Pureer in de Magimix de rest van de makreel, met dille, mascarpone, 1 eetlepel citroenrasp, 2 eetlepels citroensap, royaal versgemalen peper en eventueel zeezout tot een romige mousse. Voeg wat extra mascarpone toe als de mousse niet smeuïg genoeg is. Vul een spuitzak met de mousse. Leg de mousse koel weg tot de opmaak.

Tip: Bewaar citroensap voor de avocadomousse.

Goudbruine brooddriehoekjes:
Verwijder de korst van het brood en snijd uit de sneetjes driehoekjes van 3 centimeter, 1 per persoon. Smelt de boter. Besmeer de driehoekjes brood met de gesmolten boter. Bak het brood zachtjes goudbruin in een droge pan.

Avocadomousse:

Rasp en pers de citroen. Schil en ontpit de avocado’s. Snijd de avocado’s in stukken. Pureer met de staafmixer de avocado’s met 3 eetlepels citroensap tot een gladde mousse. Breng de mousse eventueel op smaak met versgemalen zeezout en peper. Vul een spuitzak met de mousse.

Opmaak:
Verdeel de makreelmousse over de ronde amuseglaasjes. Verdeel de avocadomousse over de glaasjes. Leg op de avocadomousse een stukje makreel, granaatappelpitjes, een toefje dille en het driehoekje brood.