



Amuse van tomatenmousse

2 PERSONEN

 25 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ★ 1 blaadje gelatine
- ★ 1 grote tomaat
- ★ ¼ el tomatenpuree
- ★ 3 el slagroom
- ★ 2 basilicumblaadjes

MATERIAAL: staafmixer, amuselepel

ZO MAAK JE HET

1. Laat de gelatine weken in koud water.
2. Ontvel de tomaat door deze kruislings in te snijden en onder te dompelen in water dat net van de kook af is.
3. Neem de tomaat zodra het vel gaat inscheuren uit het hete water en dompel ze in koud water.
4. Pel de tomaat en snijd deze in vieren.
5. Verwijder de zaadjes en pureer het vruchtvlees.
6. Los de gelatine op in een paar eetlepels kokend water en roer dit door de gepureerde tomaten.
7. Voeg de tomatenpuree toe en breng op smaak met zout en peper.
8. Klop de slagroom lobbeg en schep dit luchtig door de tomaten.
9. Schep het geheel in een kom en laat afgedekt in de koelkast opstijven.
10. Maak met behulp van twee vochtig gemaakte eetlepels canailles van de mousse en leg elke canaille in een blad basilicum.
11. Presenteer op een klein bordje of een amuselepel.

TIP: Lekker met een paar druppels mayonaise verdund met citroensap.

BRON: dekamarkt.nl

