



HET WITTE GOUD

Amuse aspergemousse in een glaasje

2 PERSONEN

⌚ 25 minuten + 1 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 1 plakje gerookte zalm
- 🍴 160 g witte asperges uit pot
- 🍴 2 blaadjes gelatine
- 🍴 75 ml slagroom
- 🍴 snuf peper en zout
- 🍴 peterselie om te garneren

MATERIAAL: aspergepan, 2 glaasjes, keukenmachine

ZO MAAK JE HET:

1. Week de gelatine in koud water.
2. Doe de asperges in een keukenmachine en maal fijn, bewaar 2 of 3 kopjes voor de garnering.
3. Doe de puree in een pannetje en verwarm deze zachtjes.
4. Los de gelatine erin op en laat het mengsel weer wat afkoelen.
5. Mix de slagroom lobbig.
6. Voeg de aspergepuree toe en mix er door.
7. Breng de mousse op smaak met een snufje peper en zout.
8. Verdeel het mengsel over de glaasjes en steek de bewaarde asperge of kopje er in en laat minimaal een uurtje goed opstijven in de koelkast.
9. Garneer de glaasjes met een stukje zalm en wat peterselie.

BRON: leukerecepten.nl

