

Mousse van gerookte forel



Ingredienten

Benodigdheden voor 6 personen:

- 1 mooie sinaasappel (onbehandeld)
- 100 gr. gerookte forel
- 125 ml. slagroom
- 1 el geraspte mierikswortel
- 6 toefjes verse dille

Bereiding

Maak de sinaasappel schoon en trek met een canneleermesje 12 mooie sliertjes van de sinaasappel, en rasp 1 eetlepel oranje schil dun af.

Snij de forel in stukken en pureer deze met 2 à 3 eetlepels slagroom in de keukenmachine.

Klop de rest van de slagroom stijf en spatel er het forelmengsel door, evenals de miriekswortel en de sinaasappelrasp.

Breng op smaak met peper en zout .

Doe de mousse in een spuitzak met grove kartelmond en laat minstens één uur opstijven in de koelkast.

Laat de slierten sinaasappelschil in wat water 5 min. zachtjes koken en daarna uitlekken op keukenpapier.

Spuut een toef forelmousse op de zes lepels, en garneer met sinaasappelschil en toefjes dille.