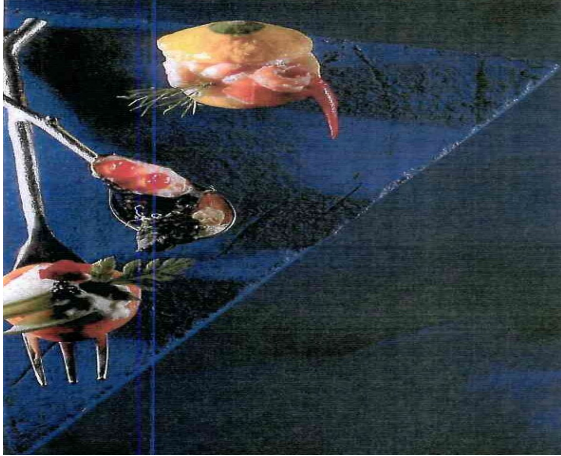


Mousse van gerookte heilbot in noriblad



Ingredienten

- 100 g gerookte heilbot
- 100 g Visvelout
- 2 blaadjes gelatine
- 250 g slagroom
- noriblad
- 50 g zalmeitjes
- 1 bosje roomse kervel
- 1 eetlepel wasabi (=groene mierikswortel)

Bereiding

Week de gelatineblaadjes in lauw water.

Hak de vis fijn in de keukenmachine.

Los de gelatineblaadjes op in de lauwe velouté.

Laat de velouté vervolgens opstijven.

Klop driekwart van de slagroom stijf en spatel die onder de fijngehakte heilbot.

Verwarm het noriblad.

Leg het op een rieten sushimatje waarop je een vel plasticfolie hebt gelegd.

Spuut met behulp van een spuitzak een beetje mousse op het noriblad.

Rol nu het rieten sushimatje op en laat het opstijven in de koelkast.

Haal de norirol er na 12 uur uit.

Snij in dikke schijven en versier met zalmeitjes, een takje roomse kervel en wasabi.

Voor 10 personen.