

Ingrediënten

Pour la mousse de jambon :

- 100 g de jambon blanc
- 1 carré frais
- 10 cl de crème liquide
- 1 cuillère à café d'ail semoule
- du paprika et du poivre

Pour le pesto de tomates:

- 1 pot de tomates séchées à l'huile
- 1 cuillère à café d'ail semoule
- 1 poignée de pignons de pin
- 1 poignée de parmesan râpé
- 1 peu d'huile des tomates séchées pour lier la préparation



Recept

Mixer ensemble les ingrédients de chaque groupe pour obtenir deux préparations.

Laisser reposer au frais environ une heure.

Garnir des petits verres avec une couche de mousse de pesto de tomate, une couche de mousse de jambon et terminer par un morceau de jambon cru et une feuille de basilic

Bron



TIME Nutrition

Vind deze pagina leuk · 24 juli ·

<https://www.facebook.com/TIME.Nutrition/photos/a.367622196652800.87615.294341793980841/1058515427563470/?type=3&theater>

en ook :

marmiton

http://www.marmiton.org/recettes/recette_verrine-mousse-de-jambon-et-tomates-confites_10927.aspx

Video :

http://www.marmiton.org/video/video-youtube_recette-verrines-mousse-de-jambon-et-tomates-confites_330.aspx

Recept Marmiton



+ 2 el olie van de tomaten Rucola voor versiering

Info Martine Lycke 11/08/2016

2 grote schellen ontvette ham
 2 el light verse kaas
 2 el light room
 ½ kl lookpasta
 Papriapoeder
 Peper en zout

5 grote stukken zongedroogde tomaat
 ½ kl lookpasta
 1 el pijnboompitten
 1 el gemalen Grana Padano
 Olie van tomaten : toevoegen tot smeug

Fotos

