

 Forelmousse met appel en rode biet

★★★★★ (6)

Ingrediënten voor 4 personen

- 125 g forelfilets, gerookte
- 2 el room, zure
- 25 ml slagroom (35% VG)
- citroensap
- peper
- zout
- ½ biet, rode (voorgekookt)
- ½ appel (granny smith)
- dille (verse, gehakt)

Originele verrine

Tijd:   Expertise: Kost: Personen:

- Menugang: Hapje
- Keuken: Europees
- Type: Hapje
- Categorie: Vis

Bereidingswijze

- 1 Doe de forel met de zure room en de slagroom in een mixerbeker en mix goed fijn. Breng op smaak met citroensap, peper en zout. Roer er dille door naar smaak.
- 2 Snij de rode biet en de appel in heel kleine blokjes en meng ze. Verdeel over borrelglaasjes, maar hou wat apart voor de afwerking.
- 3 Doe de forelmousse in een wegwerpspuitzak (of plastic zakje waar je een punt van afknipt) en spuit 'm in de glaasjes. Laat ten minste 1 uur opstijven in de koelkast.
- 4 Werk net voor het serveren af met de extra blokjes rode biet en appel en een takje dille.

Info

Granny Smith niet schillen ! Mooier met schil eraan

Bron

<http://www.libelle-lekker.be/recepten/zoeken/6351/forelmousse-met-appel-en-rode-biet>

Libelle Lekker

Fotos

