




Mousse die wegsmelt op je tong

Tijd:    → Menugang: Hapje,  
Voorgerecht  
Expertise:   → Keuken: Europees  
Kost:   → Type: Hapje  
Personen:   → Categorie: Vis

## Benodigheden

- blender

### Ingrediënten voor 6 personen

- 200 g zalm, gerookte (in stukjes)
- 120 g heilbot, gerookte
- 1 bokaaltje paprika's, geroosterde
- 4 blaadjes spinazie, jonge (groot)
- veldsla
- 3 blaadjes gelatine
- 3 dl room
- 1 el citroensap
- 1½ dl visfond
- ½ dl wijn, droge, witte
- zout
- cayennepeper
- peper



### Bron

Libelle Lekker

<http://www.libelle-lekker.be/recepten/zoeken/898/vismousse-met-paprikacoulis>

## Bereidingswijze

- 1 Voorbereiding:**  
Snij de zalm in stukjes.  
  
Week de gelatine in koud water.
- 2** Doe de zalm in de blender of keukenmachine, samen met 2 dl room, het citroensap en een snuifje cayennepeper.  
  
Mix tot een gladde massa.
- 3** Verwarm de wijn met 1 dl visfumet in een pannetje.  
  
Knijp de gelatine uit en los hem, van het vuur af, op in de warme vloeistof.  
  
Roer er de zalmcrème door.
- 4** Mix de heilbot fijn in de blender.  
  
Blancheer kort 4 grote spinaziebladeren.  
  
Leg ze open op een schoon werkvlak.  
  
Verdeel er overlans de heilbot over en rol op.
- 5** Doe de helft van de zalmousse in een kleine cakevorm (liefst van silicone) en leg er het visrolletje in.  
  
Vul bij met de rest van de zalmousse.  
  
Zet ten minste 3 uur in de koelkast.
- 6** Mix 5 paprika's met 1/2 dl visfumet en 1 dl room tot een gladde saus.  
  
Breng op smaak met peper en zout.
- 7** Snij de opgesteven vismousse in plakjes en serveer met de paprikacoulis en veldsla.

---

## Info

Goed voor 4 kleine terrines. Ipv Paprikacolis : tomatencolis : tomaat gemixt met olijfolie.

Gelatine: 4 stuks (Oetker : volle pak 20g/12stuks)

Geen wijn gebruikt, enkel visfond (dus in totaal 2dl (1,5dl + 0,5 dl voor coulis van paprikas))

---