

MOUSSE VAN GEROOKTE KIP IN SINAASAPPELGELEI MET TRUFFELOLIE

Receptuur voor ca. 20 personen

Ingrediënten:

<p><u>GELEI</u> (agar agar = 12 gram per liter vocht)</p> <p>1 zakje agar agar 1 liter sinaasappelsap</p> <p><u>Kipmousse:</u> 750 gr gerookte kipfilet 7 eetlepels mayonaise 1 snufje zwarte peper 1 gesnipperd sjalotje 2 theelepels truffelolie</p>	<p>Balsamico Blaze (ingekookte balsamico azijn)</p> <p>Voor de garnering: uitgesneden sinaasappelplakjes 1 bakje alfalfa of bonenscheuten sla naar keuze rucola, veldsla, lollo rosso</p>
--	---

Gelei:

Breng de jus d'orange aan de kook en roer er de agar agar door heen .
Laat dit al roerend oplossen (minimaal 5 minuten en constant roeren).

Giet een dun laagje op 3 plateaus of dienbladen en laat dit afkoelen .
Als de gelei koud is repen snijden van 10 x 15 cm.

Snij de gerookte kip in grove stukken en snipper de sjalotten.
Draai er samen met de truffelolie en mayonaise een gladde mousse van in de food processor.
Maak het op smaak met zwarte peper.
Was de sla en pluk deze tot losse blaadjes

Bereiding & afwerking

Doe de kipmousse in een spuitzak en spuit op de plakjes gelei een streep mousse.
Rol met behulp van een dunne spatel (plamuurmes) de gelei rond de streep mousse zodat je een rolletje (cannelloni) krijgt.
Schik op het bord wat van de gewassen sla aan de zijkant (binnen de rand).
Trek een streep balsamico blaze.
Plaats een stukje cannelloni met kip mousse op het bord.
Garneer het gerecht af met een plakje sinaasappel, sla en alfalfa.

