



Proef Meer

Mousse met Brugge d'Or



Ingrediënten:

Ingrediënten voor 20 stuks

- 200 g Brugge d'Or, geraspt
- 1 stuk Brugge d'Or voor de versiering
- 1 kg tomaten
- 1 grote ui
- ½ eetlepel kippenfond 'Demi Glace Prement'
- 3 blaadjes gelatine
- 1 el ketchup
- 20 kerstomaatjes voor de versiering
- 25 g Brugge Boter
- 20 blaadjes basilicum
- peper en zout

Bereiding:

1. Snijd de tomaten in stukken, snipper de ui, breng alles aan de kook met de fond, peper en zout en laat inkoken tot 1/3 van de hoeveelheid
2. Wrijf alles door een roerzeef en voeg de geweekte gelatine en de ketchup toe
3. Meng dit met de Brugge d'Or en de boter
4. Doe het mengsel in schaaltes en laat afkoelen
5. Werk af met de kerstomaatjes, de Brugge d'Or en een blaadje basilicum

Smakelijk!

- 👤 4 personen
- 🕒 20 min
- 🍽️ Voorgerecht
- ★ 1