

Gerookte palingmousse met appel en druif

Ingrediënten:	Bereidingswijze:
Paling: 3 gr gelatine 24 gr visextract (1:10) 120 gr gerookte paling 1 dl room peper spuitzak	Paling: Week de gelatine in koud water. Verwarm het visextract en los de gelatine hierin op. Snijd 20 gr paling brunoise en bewaar tot de presentatie. Cutter 100 gr de paling met het visextract tot zeer fijn. Klop de room tot yoghurtdikte en spatel dit door de palingmassa. Breng op smaak met wat peper. Doe de massa in een spuitzak en laat minimaal 30 minuten opstijven in de koeling.
Rondjes witbrood: 50 gr roomboter 1 st knoflookteentjes 5 snee casino witbrood	Rondjes witbrood: Smelt de roomboter in een steelpannetje met één gekneusde teen knoflook. Laat even trekken. Steek 10 rondjes uit het brood (Ø 5,5 cm). Leg ze op een bakplaat en smeer ze in met wat knoflookboter. Bak de rondjes onder de salamander tot ze krokant zijn.
Appel: 1 st limoen 1 st Granny Smith appel 10 st groene pitloze druiven 15 st hazelnoten	Appel: Rasp de zestes van de limoen en houd die apart. Snijd van de appel 10 dunne plakken met schil (snijmachine stand 14). Verwijder het klokhuis en steek de ringen uit met steekring (Ø 5,5 cm). Snijd de rest van de appel brunoise, zonder schil. Besprenkel de appelschijven en de brunoise gesneden appel meteen met limoensap om verkleuren tegen te gaan. Snijd de druiven in vieren. Zet alles koel weg. Rooster de hazelnoten kort in een hete koekenpan of oven zonder boter en hak fijn.
Indekken:	Rond bord, klein bestek
Presentatie: 5 gr bietensscheuten	Presentatie: Zet een serveerring met een diameter van Ø 5,5 cm op het bord, leg onderin het rondje witbrood met daarop een schijfje appel. Spuit hierop de palingmousse, 2-3 cm. Leg hierop wat appelbrunoise, druif en hazelnoot. Garneer met wat bietenscheuten en een blokje paling.

