

Aspergehapje Ham/Ei



Wit 5 Personen
 Snack Minder dan 30 minuten

Ingrediënten

200 gr. ham/ei salade

8 kerriekussentjes van
korstdeeg(uitsteken)

5 gr. bieslook

8 halve aspergekopjes

1/2 liter aspergemosse

8 kleine kopjes/kommetjes

Vorbereiding

Aspergemosse:

Bereiding

1. 1 dl aspergevocht(of soep)
2. 1 dl geslagen room
3. 2 gr gelatine

Aspergevocht(soep), doorverwarmen de gelantine hierin oplossen, geheel koud wegzetten. En hierdoor lobbijg laten worden daarna vermenegen a la bavaroise en in de gewenste vorm(dikte) laten opstijven.

1. Aspergevocht (soep), doorverwarmen de gelantine hierin oplossen, geheel koud wegzetten.
2. Hierdoor lobbijg laten worden daarna vermengen a la bavaroise en in de gewenste vorm(dikte) laten opstijven.
3. Vul 8 kopjes met een laagje aspergemosse
4. De Ham/ei salade er boven op.
5. Daar op de kerriekussentjes.
6. Als garnering een gehalveerd aspergekopje en een beetje bieslook.

