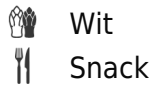


## Aspergemousse met hammousse en slagersachterham



Wit

Snack

3 Personen

Minder dan 30 minuten

## Ingredienten

400 g gekookte asperges  
scheutje witte wijn

Hammousse: 0,5 dl runderbouillon

Hammousse: peper en zout

Garnering: rucola-sla

2 dl half geslagen slagroom  
peper en zout

Hammousse: 2 blaadjes gelatine

Garnering: Rois de France  
balsamicoazijn

Garnering: 2 plakken dun gesneden  
Gouden Banier slagersachterham

3 blaadjes gelatine

Hammousse: 200 g Gouden Banier  
slagersachterham

Hammousse: 2 dl half geslagen  
slagroom

Garnering: 8 aspergekoppen (voor  
de mousse)

## Bereiding

1. Pureer de asperges in de keukenmachine en voeg de wijn toe.
2. Laat ondertussen 3 blaadjes gelatine weken.
3. Verwarm de gepureerde asperges even en los de geweekte gelatine er in op.
4. Laat de mousse afkoelen en spatel er 2 dl slagroom door.
5. Schep de mousse in 4 vormen en plaats deze in de koelkast.

Bereiding hammousse:

1. Maak de achterham fijn in de keukenmachine.
2. Verwarm de bouillon en los er room, achterham en 2 blaadjes gelatine in op.

3. Spatel het mengsel door elkaar en giet het op de aspergemousse.

4. Laat het 2 uur opstijven in de koelkast.

Garnering:

5. Laat ondertussen de balsamico-azijn licht inkoken tot er een stroop ontstaat. Voeg hier eventueel een klein beetje suiker aan toe.

6. Leg de mousse na 2 uur opstijven midden op een bord en garneer het gerecht met 2 aspergekoppen, een half plakje Gouden Banier-slagersachterham en rucola-sla.

7. Druppel er balsamico-stroop overheen en serveer het voorgerecht.