



Secretariaat: Postbus 1027, 7500 BA Enschede
SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALE

Amuse -juni- 2023

Jos Wessels, Ce n'est pas treize, heren

**Amuse
Tartelette palingmousse**



Amuse

Tartelette palingmousse

<p>Tartelette Brikdeeg water tartelette vormpjes bakbonen</p>	<p>Bestrijk het brikdeeg met iets water zodat het soepel wordt. Steek of snij rondjes van 6 cm uit. Zoveel als nodig eventueel tussen een vochtige doek bewaren. Plooi het ronde deegje in een tartelette vormpje en plaats er een ander vormpje bovenop, verzwaar met bakbonen. Bak af in een hete lucht oven 205°C ca. 7 minuten.</p>
<p>Palingmousse Voor ca. 35 st. 90g paling 130g visbouillon ½ teen knoflook 30g sjalot fijn gesneden 60g gerookte paling 5g bladgelatine, geweld in koud water 120g slagroom Zout en peper naar smaak Silikomart siliconenvorm “Mini Steen” of “Halve Bol”</p>	<p>Zet de palinghuid en visbouillon samen op laag vuur op. Zweet in een ander pannetje de knoflook en sjalot aan en laat 10 minuten trekken. Passeer de bouillon daar een fijne zeef. Meet 120g bouillon af en en plaats in de blender met de gerookte paling. Draai de bouillon en gerookte paling helemaal glad en druk door een zeef Los de gelatine op in de palingbasis (eventueel een gedeelte iets verwarmen) en zet weg in de koeling zodat iets kan geleren. Sla de room lobbijg met een garde. Als de palingbasis iets lobbijg is spatel deze in 3 delen onder de slagroom. Breng op smaak met zout en peper. Vries aan in mallen.</p>
<p>Wasabi creme 22g volle yoghurt 20g eiwit 95g zonnebloemolie 5g limoensap wasabi pasta naar smaak chlorofyl</p>	<p>Vermeng yoghurt, eiwit en limoensap in hoge beker met staafmixer. Voeg druppelsgewijs olie toe tot een stevige creme ontstaat. Breng op smaak met wasabi pasta. Voeg iets chlorofyl toe om een groenere kleur te verkrijgen. Doe in spuitzak en bewaar in koeling</p>
<p>Paling reepje foreleitje bloemblaadje</p>	<p>Opmaak Ontvorm de mousse en laat ontdooien. Plaats de mousse in de tartelette, plaats een palingreepje aan de zijkant, spuit een dotje wasabi creme tegen de paling en garneer met foreleitjes en een bloemblaadje.</p>