

Recept 1:
Preitimbaaltjes
met zilveruitjes-
appeldressing

Als combinatie een leuk voorgerecht met een winterse groente als prei, maar als mousse ook heel geschikt om te serveren op een toastje. De zilveruitjesdressing past ook heel goed bij bijvoorbeeld een witlof- of andijviesla. Als het gerecht een dag van tevoren al wordt bereid, neem dan twee blaadjes gelatine in plaats van drie.

Voor 6-8 timbaaltjes (met een inhoud van circa 1 dl):

Vorbereidingstijd: circa 25 minuten + opstijven

Bereidingstijd: circa 20 minuten

350 gram prei

1,5 dl water

2- 3 blaadjes witte gelatine

250 gram roomkaas* (naturel en/of met kruiden)

zout, peper

voor de zilveruitjes-appeldressing:

2 eetlepels (witte wijn)azijn

5 eetlepels olijfolie

½ theelepel honing

2 theelepels mierikswortel (potje)

3 niet te grote appels met rode schil

2 eetlepels zilveruitjes, uitgelekt

citroensap

takjes kervel of sprietjes bieslook

Week de blaadjes gelatine in ruim koud water.

Maak de prei schoon, snijd de groente in smalle ringen (ook een deel van het groen mee snijden). Was de prei grondig. Breng de prei met het water aan de kook en laat alles circa 15 minuten zachtjes doorkoken tot de prei zacht is. Knijp de blaadjes gelatine goed uit. Pureer de prei met de staafmixer of in de foodprocessor, voeg de gelatine toe, roer goed door en voeg de roomkaas, zout en peper toe.

Recept 1:

Preitimbaaltjes

met zilveruitjes-
appeldressing

Bekleed zes tot acht (metalen) vormpjes of rechte kopjes met vershoudfolie, vul ze met de mousse, dek af met plastic folie en laat het mengsel afkoelen. (Of doe het mengsel in een schaal en vorm er later quenelles (ovaaltjes) van met twee lepels.

Laat het mengsel, afgedekt, circa 4 uur opstijven in de koelkast.

Maak de dressing door de azijn los te kloppen met de olijfolie, honing en mierikswortel. Was de appels, snijd er 12 mooie schijfjes af, bedruppel deze met citroensap en houd ze achter voor de garnering. Snijd de rest van de appels in blokjes en meng deze met de zilveruitjes door de dressing.

Stort de timbaaltjes voor het serveren op de borden. Of vorm met twee lepels quenelles (ovaaltjes) van de preimousse, verdeel de zilveruitjes- appeldressing eromheen en garneer met de appelschijfjes en een takje kervel of een paar sprietjes bieslook.

Serveren met vers geroosterd brood.

Voedingswaarde per portie: 340 kcal (4 personen); 225 kcal (6 personen)