



KERSTVERRASSING UIT HET VEEN:

HAM MOUSSE MET CRANBERRY EN GEPOFTE RIJST

Ingrediënten

200 ml slagroom
200 gr ham
200 ml kookroom
2 blaadjes gelatine

Staafmixer en mixer
Vorm of glazen schaal

HAM MOUSSE

- Snijd de ham in kleine stukken
- Breng de kookroom en ham zachtjes aan de kook
- Laat dit ongeveer 15 minuten ZACHTJES pruttelen
- Pak een staafmixer en mix het geheel tot een fijn mengsel
- Laat 2 uur rusten
- Week de gelatine in koud water
- Sla de slagroom loobbig (oftewel yoghurt dikte)
- Verwarm het ham mengsel opnieuw en laat het door een zeef gaan
- Knijp de gelatine uit en los het op in het ham mengsel
- Laat het ham mengsel afkoelen tot hand warmte (dus niet meer heet i.v.m. mengen met de slagroom!)
- Meng het ham mengsel met de opgeslagen slagroom
- Giet als alles goed gemengd is, het mengsel in de gewenste vorm
- Laat enkele uren opstijven in de koeling

Ingrediënten

30 gram cranberries
150 gram suiker
2 dl water
1 klein scheutje azijn
Folie af te dekken
1 steranijs
1 stokje kaneel
Een steelpan

CRANBERRYSAUS

- Water opzetten met suiker. Aan de kook brengen.
- Steranijs en kaneelstokje toevoegen.
- Scheutje azijn toevoegen en aan de kook brengen
- Cranberries toevoegen en aan de kook brengen
- Van het vuur afhaken en folie erover
- In eigen vocht laten afkoelen, daarna klaar voor gebruik

Ingrediënten

50 gram rijst
(Olijf)olie
Zout

Wok of braadpan
Schuimspaan

GEPOFTE WITTE RIJST

- Was en spoel de rijst.
- Droog de rijst met keukenrolpapier
- Verhit een flinke hoeveelheid olie in de pan of wok. Als deze op temperatuur is (180 graden) voeg je de rijst toe.
- Als deze gaat 'ploffen' met een schuimspaan eruit halen.
- De rijst licht zouten.

Ingrediënten

1 stuk pompoen
1 eetlepel kaneel
1 eetlepel nootmuskaat
1 halve limoen
Scheutje tabasco
1 eetlepel boter
Scheutje gembersiroop

POMPOENSCHAAFSEL (vegetarisch hapje)

- Schil de pompoen
- Snij de pompoen in grove stukken
- Draai de pompoen tot schaaftsel in de thermo blender
- Fruit de pompoen aan in een kookpan met alle smaak stoffen
- Voeg eventueel extra smaak en zout toe