

BAVAROIS VAN GEROOKTE HARING MET BROODSTENGEL.

Aperitiefhapje

Benodigdheden : voor **8** personen

50 Gr Filet van gerookte haring

125 Gr Gevogeltefond

2,5 Blad gelatine

Peper en zout

Citroensap

225 Gr Opgeklopte room

peterselie

Broodstengels

Bereidingstijd: 15 minuten plus laten koelen

Werkwijze :

Mix de gerookte haring en duw hem door een fijne zeef.

Breng de gevogeltebouillon aan de kook en los er de gelatine in op.

Laat wat afkoelen en mix er dan de haringpasta door.

Kruid met peper en zout en meng er het citroensap en de room door.

Verdeel dit mengsel over 4 vormpjes an laat afkoelen in de koelkast.

Opdienen met een pluksel peterselie en een broodstengel