

Mousse van gedroogde ham met gelei van groenten

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

8 snedengandaham of serranoham

3 cl porto

5 cl koude bechamelsaus

1 dl room

2 dl heldere groentebouillon

2 blaadjes gelatine

1/4 rode biet

1/8 knolselder

1/2 wortel

1/2 courgette

2 el mayonaise

mengeling van scheutjes



BEREIDEN:

Maal in de blender vier sneden ham met de porto en de koude bechamelsaus tot een gladde massa. Klop de room halfstijf en meng onder de hammassa, kruid bij met peper van de molen en zout. Laat opstijven in de koeling. Warm 5 cl groentebouillon op en smelt hierin de geweekte gelatineblaadjes, voeg bij de rest van de bouillon. Snij de groentjes in kleine blokjes en kook ze apart al dente in gezouten water. Verdeel de groentjes over een lage schaal en giet er de bouillon over. Laat minstens 2 uur opstijven in de koeling.

Leg op het werkvlak een vel plasticfolie en schik hierop een snede ham (per persoon). Verdeel er de hammousse met behulp van een spuitzak over. Rol strak op in de folie en zet nog even in de koeling.

SERVEREN: Snij de groentegelée in blokjes. Schik de blokjes op een groot, koud bord. Leg er een rolletje hammousse tegen. Werk af met druppeltjes mayonaise en de gemengde scheuten.

Bechamelsaus 4 personen

bloem **30 g** boter **30 gr** melk **500 ml**

•nootmuskaat peper zout

•Smelt de boter in een steelpannetje. Doe er de bloem bij en roer 2 minuten tot de boter goed heet is maar nog niet kleurt

Giet er beetje bij beetje de melk bij en roer telkens het mengsel glad. Breng al roerend aan de kook, op matig vuur. Laat de saus indikken en laat enkele minuten doorkoken zodat de bloemsmaak verdwijnt. Breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout.

.