

Espuma van gerookte paling

Ingrediënten voor ½ liter sifon:

150 g gerookte paling
150 g visfumet
Sap van ½ limoen
250 g room
30 g proespuma fred (Sosa)

Garnituur:
takjes dille
jonagold in fijne brunoise
½ limoen in fijne brunoise

Bereiding:

Weeg alle ingrediënten af in de beker.
Stel in: 50 sec / stand 10

Door puntzeef gieten, laten afkoelen en afvullen in een thermowhip.
2 gaspatronen opdraaien en al liggend bewaren in de koeling.

Garnituur:

Snijd 1 jonagold in fijne brunoise en meng met de fijn gesnipperde limoen.
Pluk takjes dille.

Spuit een bolletje schuim in een apéroglasje dat reeds wat gevuld is met appel, limoen en dille of op een degustatielepel en versier naast het schuimpje met appel, limoen en dille.

