



Visterrine

INGREDIËNTEN

(voor 4 personen)

6 dl visbouillon

10 cl witte wijn

Enkele bolletjes witte peper

3 jonge wortels

100 g erwtjes

½ bosje kervel

2 laurierblaadjes

1 takje tijm

1 sjalot

Zout

3 gelatineblaadjes

300 g vis (zonder graten): zalm, baars, tong, garnalen, ...

BEREIDING

Snij de vis in blokjes van 1 cm.

Schil de wortels en snij deze in een brunoise (zeer kleine blokjes).

Zet de wortels 15 à 25 minuten in een stoomoven op 96°C. Laat ze vervolgens afkoelen.

Zet de erwtjes 5 à 10 minuten in een stoomoven op 96°C en laat ze vervolgens afkoelen.

Hak de kervel fijn.

Breng de visbouillon samen met de witte wijn, de peperbolletjes, de laurier en tijm aan het koken. Laat dit 10 minuten sudderen en zeef daarna de bouillon. Voeg indien nodig een beetje zout toe.

Ondertussen dompelt u de gelatineblaadjes in ijswater. Druk ze aan en laat ze smelten in de warme bouillon. Laat vervolgens de bouillon tot kamertemperatuur afkoelen.

Meng de fijngehakte kervel door de bouillon. Vul de bodem van een terrine of aparte kopjes met de bouillon en zet enkele minuten in de ijskast. Strooi nadien een beetje wortels, erwtjes en visstukjes over de gelei en overgiet met bouillon. Laat dit opnieuw koelen en doe hetzelfde tot de terrine gevuld is. Laat minimum 1 uur rusten.

Net voor het opdienen zet u de terrine in warm water. U kan daarna de terrine gemakkelijk op een bord omkeren.

Serveer bijvoorbeeld met een frisse salade en een tartaarsaus.

ProCombi, functie stomen