



## Terrine van gerookte-kipmousse met asperges

🕒 20 minuten + 3 uur

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 4 blaadjes witte gelatine
- 🍴 100 g aspergetips
- 🍴 zout
- 🍴 ½ pot gevogeltesfond
- 🍴 200 g gerookte kipreepjes
- 🍴 3 el mayonaise
- 🍴 2 el citroensap
- 🍴 200 ml slagroom
- 🍴 (versgemalen) peper
- 🍴 1 zakje verse kervel

**MATERIAAL:** terrinevorm of cakeblik (1 liter), keukenmachine, plasticfolie

### ZO MAAK JE HET:

1. Gelatine ca. 5 minuten in koud water weken.
2. Asperges in pan met weinig water en wat zout in ca. 3 minuten beetgaar koken.
3. In zeef onder koud stromend water afspoelen en goed laten uitlekken.
4. In steelpan 3 eetlepels fond verwarmen.
5. Gelatine uitknijpen en van vuur af al roerend in fond oplossen.
6. In keukenmachine kipreepjes pureren.
7. Gelatinemengsel, rest van fond, mayonaise en citroensap erdoor mengen.
8. In kom slagroom lobbig kloppen en voorzichtig door kipmengsel spatelen.
9. Op smaak brengen met zout en peper.
10. Vorm bekleden met folie en enkele mooie takjes kervel op bodem leggen.
11. Helft van kipmousse voorzichtig erop scheppen.
12. Asperges in lengte erover verdelen.
13. Rest van kervel fijnhakken en door rest van mousse mengen.
14. Mousse voorzichtig op asperges scheppen.
15. In koelkast terrine in 3 uur laten opstijven.
16. Daarna platte schaal op vorm leggen, samen keren en terrine op schaal laten glijden.
17. Folie verwijderen.

**TIP:** Op tafel met scherp, glad mes in plakken snijden.



Recept: [ah.nl](http://ah.nl)