



Terrine van ham en bockbier

🕒 45 minuten + 3 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 🍲 9 blaadjes witte gelatine
- 🍲 150 ml vleesfond
- 🍲 200 ml bokbier
- 🍲 zout
- 🍲 1 rode peper
- 🍲 1 zakje verse bieslook
- 🍲 8 plakjes jambon d'Ardennes
- 🍲 4 plakjes gebraden beenham
- 🍲 1 zak slamelange

MATERIAAL: terrinevorm of cakeblik 600 ml

ZO MAAK JE HET:

1. In kom met koud water gelatine ca. 5 minuten weken.
2. In pan fond aan de kook brengen.
3. Gelatine goed uitknijpen en van vuur af al roerend in hete fond oplossen.
4. Bier en 2 dl water erdoor roeren.
5. Mengsel 15 à 20 minuten laten afkoelen en geleichtig laten worden, op smaak brengen met zout.
6. Intussen peper schoonmaken en in zeer kleine stukjes snijden.
7. Laagje biermengsel in vorm schenken en ca. 10 minuten in koelkast laten opstijven.
8. ¼ Deel van sprietjes bieslook en ¼ deel van peper erover verdelen, laagje biermengsel erover schenken en ca. 5 minuten in koelkast laten opstijven.
9. 4 Plakjes Ardenne ham in vorm leggen, laagje biermengsel erover schenken.
10. ¼ Deel van sprietjes bieslook en ¼ deel van peper erover verdelen, laagje biermengsel erover schenken.
11. 4 Plakjes beenham erop leggen, laagje biermengsel erover schenken, ¼ deel sprietjes bieslook en ¼ deel van peper erover verdelen en laagje biermengsel erover schenken.
12. Tot slot rest van Ardenne ham erover verdelen, laagje biermengsel erover schenken, rest van sprietjes bieslook en rest van peper erover verdelen.
13. Rest van biermengsel erover schenken en terrine in ca. 3 uur in koelkast laten opstijven.
14. Zijkanten van terrine met warm mes lossnijden.
15. Plank op vorm leggen, samen keren, even schudden en terrine uit vorm laten glijden.
16. Terrine met scherp glad (elektrisch) mes in mooie plakken snijden.
17. Over de borden de sla melange verdelen en terrineplakken erop leggen.

TIP: Wanneer fond intussen te stevig wordt op laag vuur iets opwarmen.



Recept: ah.nl