



## Terrine van ham en champignons

🕒 30 minuten + 4 uur

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍄 2 doosjes champignons
- 🍄 1 groentebouillontablet
- 🍷 250 ml witte wijn
- 🍃 8 blaadjes gelatine wit
- 🍖 2 pakken gerookte achterham
- 🌿 2 bakjes peterselie
- 🍌 1 zakje bosuitjes

**MATERIAAL:** terrinevorm of cakeblik 30 cm, keukenpapier

### ZO MAAK JE HET:

1. Maak de champignons schoon met keukenpapier.
2. Halveer de kleinere champignons en snijd de grote in vieren.
3. Los het bouillontablet op in 500 ml kokend water.
4. Voeg de champignons toe.
5. Kook 15 minuten op laag vuur met de deksel op de pan.
6. Giet af maar vang het vocht op.
7. Laat afkoelen.
8. Schenk de wijn in een pan, breng aan de kook en voeg 300 ml van het champignonvocht toe.
9. Week de gelatine 5 minuten in koud water.
10. Knijp de blaadjes uit en voeg ze al roerend bij de bouillon.
11. Laat afkoelen tot kamertemperatuur (ca. 1 uur).
12. Snijd de ham in stukjes en meng met de peterselie en de bosui.
13. Voeg peper toe.
14. Meng met de champignons en bouillon.
15. Schep in de cakevorm en laat afgedekt in de koelkast 3 uur opstijven.
16. Zet de vorm voor het serveren 10 seconden in een bak heet water, zodat hij makkelijk loslaat.
17. Keer hem om op een bord en snijd de terrine in plakken.



**TIP:** U kunt deze terrine maximaal 1 dag van tevoren maken. Bewaar afgedekt in de koelkast.

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