



## Terrine van ham in peterseliegelei

🕒 35 minuten + 12 uur

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍲 2 potten vleesfond
- 🍷 250 ml droge witte wijn
- 🍷 10 blaadjes gelatine
- 🧄 3 sjalotjes
- 🧄 3 teentjes knoflook
- 🍖 400 g ham
- 🌿 30 g verse peterselie
- 🍷 3 bosuitjes
- 🧈 1 el roomboter
- 🥛 1 bekertje crème fraîche
- 🧂 zout en peper

**MATERIAAL:** terrinevorm of cakeblik 1 liter

### ZO MAAK JE HET:

1. Fond en wijn (2 eetlepels achterhouden) tot ca. 500 ml laten inkoken.
2. Gelatine ca. 5 minuten in koud water laten weken.
3. Sjalotjes en knoflook pellen en fijn snipperen.
4. Ham in kleine blokjes snijden.
5. Peterselie fijnhakken.
6. Bosuitjes schoonmaken, in lengte halveren en in dunne reepjes snijden.
7. In pan boter verhitten en sjalot en knoflook ca. 1 minuut fruiten.
8. Rest van wijn erbij schenken en nog ca. 1 minuut laten inkoken.
9. Fond toevoegen en aan de kook brengen.
10. Van vuur af gelatine door fond roeren.
11. Crème fraîche erdoor roeren.
12. Op smaak brengen met zout en peper en even laten afkoelen.
13. Bodem met dun laagje gelei bedekken.
14. Hierover 1 eetlepel peterselie strooien en vervolgens 3 eetlepels hamblokjes.
15. Bosui door gelei scheppen en 3 eetlepels gelei over hamblokjes verdelen.
16. Hierover weer 1 eetlepel peterselie strooien.
17. Dit herhalen tot gelei, peterselie en ham op zijn.
18. Gelei afdekken met plasticfolie en ca. 12 uur in koelkast laten opstijven.
19. Cakevorm enkele seconden in heet water zetten.
20. Bord op vorm leggen, samen keren en aspic uit vorm laten glijden.
21. Aspic in plakken van 1 cm dik snijden.

**TIP:** Deze terrine kan ook worden geserveerd als onderdeel van een buffet.



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