



Terrine van paddenstoelen met ham

🕒 30 + 30 + 120 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 2 blaadjes gelatine
- 🍴 1 l groente- of kippenbouillon (van tablet)
- 🍴 300 g gemengde paddenstoelen (schoongeveegd)
- 🍴 200 g gekookte ham (in dikke plakken)
- 🍴 100 g ricotta
- 🍴 1 el olie
- 🍴 8 blaadjes salie (optioneel)

MATERIAAL: terrinevorm of cakeblik

ZO MAAK JE HET:

1. Week de gelatine in koud water.
2. Breng de bouillon aan de kook en blancheer hierin de paddenstoelen 2 minuten.
3. Schep ze uit de bouillon, laat afkoelen en snijd grote paddenstoelen doormidden.
4. Neem 100 ml van de bouillon uit de pan en los hierin de gelatine al roerend op.
5. Bekleed de vorm met vershoudfolie.
6. Bekleed de vorm daarna met de plakken ham en laat de ham aan de bovenkant van de vorm overhangen.
7. Klop de ricotta los met de gelatinebouillon en breng op smaak met zout en peper.
8. Verdeel $\frac{1}{3}$ van dit mengsel over de vorm.
9. Verdeel $\frac{1}{3}$ van de paddenstoelen hierover en druk goed aan.
10. Vervolg met een tweede laag ricotta en paddenstoelen.
11. Druk goed aan en maak af met de laatste laag ricotta en paddenstoelen.
12. Vouw de overhangende ham over de vulling en dek de vorm af met folie.
13. Zet de terrine minimaal 2 uur in de koelkast om op te stijven.
14. Stort de terrine op een schaal en laat een half uur afgedekt buiten de koelkast op temperatuur komen.
15. Verhit intussen de olie en frituur de blaadjes salie kort.
16. Laat uitlekken op keukenpapier.
17. Garneer de terrine met de salie en snijd in plakken.



TIP: Lekker met geroosterd brood.

Recept: boodschappen.nl