



## Terrine met komkommer en paprika

🕒 25 minuten + 3 uur

### DIT HEB JE NODIG:

- 🥬 10 blaadjes gelatine wit
- 🥬 1 kleine rode paprika
- 🥬 2 komkommers
- 🥬 3 el verse dille
- 🥬 100 ml kippenbouillon
- 🥬 100 ml witte wijn
- 🥬 2 el citroensap
- 🥬 6 el mayonaise
- 🥬 2 el tomatenketchup
- 🥬 2 el wodka

**MATERIAAL:** cakevorm inhoud 1 liter, keukenmachine

### ZO MAAK JE HET:

1. Week de gelatine 5 minuten in ruim koud water.
2. Snijd de paprika in piep-kleine stukjes, doe de stukjes in een zeef en overgiet ze met kokend water.
3. Halveer de komkommers in de lengte en schrap de zaadjes er met een lepeltje uit.
4. Snijd de komkommers in stukken.
5. Pureer ze met de dille in de keukenmachine.
6. Schep de puree in een kom.
7. Verwarm de bouillon in een pannetje.
8. Knijp de blaadjes gelatine uit en los ze op in de warme bouillon.
9. Roer de wijn en het citroensap erdoor.
10. Roer de stukjes rode paprika en het gelatinevocht door de komkommerpuree.
11. Breng pittig op smaak met zout en peper.
12. Laat het mengsel iets lobbiger worden en schep het af en toe om.
13. Spoel de vorm om met koud water en laat het komkommermengsel in de vorm glijden.
14. Laat de terrine in de koelkast in ca. 3 uur opstijven.
15. Roer in een kommetje een sausje van de mayonaise, ketchup en de wodka en breng pittig op smaak met zout en peper.
16. Houd de vorm enkele tellen in warm water, leg een bord op de vorm en keer ze samen.
17. Snijd de terrine in plakken, verdeel ze over bordjes en lepel de saus ernaast. Lekker met warme toast.



**TIP:** Een fris voorgerecht, ideaal voor een groter gezelschap. Ook lekker bij Hollandse garnalen met warme toast.

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