

Zalmmousse met garnalen

François - Luc Del

Nodig

- 2 eieren
- 25 gram boter
- 25 gram bloem
- 1 dl melk maar beter 1 dl. krachtige visfumet
- 1 blikje roze zalm van 106 gr.(imperial-delhaize)
- 1 theelepel citroensap
- 1 mespunt cayennepeper
- boter om soufflévorm te bekleden
- erna wat chapelure over de boter
- 100 gr. garnalen

Bereiding

Oven op 175°C.

4 Vormen ofwel 1 grotere bakvorm invetten en erna een weinig chapelure in de ingevette wanden strooien.

Eieren zorgvuldig splitsen. In een pan boter verwarmen en de boter erdoor roeren en erna de visfumet toevoegen tot het bekomen van een gladde saus (béchamel).

Van vuur af, de dooiers door de saus roeren. In vergiet zalm afgieten en prakken.

Zalm en garnalen doorheen de saus mengen plus het citroensap en de cayennepeper.

In schone en vetvrij recipient de eiwitten stijfkloppen en luchtig door het zalmmengsel mengen.

Het soufflémengsel in de vorm(pjes) storten en in de oven laten bakken gedurende 15 a 20 minuten.

Voor de vergadering waren we met 14 en heb ik de hoeveelheden verdubbeld.