

# Aspic van komkommer en Hollandse garnalen Visbereidingen

Aantal personen: 5

<b>Ingrediënten</b>  ¼ Komkommer * Zout ½ lt Visbouillon 8 gram Gelatine 200 gram Hollandse garnalen	<b>Materialen;</b>  Dunsciller Snijplank Koksmes Mandoline Vergiet Kookpan Bekken Spatel Patévorm
<b>Werkwijze;</b>  1. Schil de komkommer. – Rasp de komkommer fijn op een mandoline  2. Meng de komkommerrasp met het zout. – Zet de komkommer in een vergiet onder druk om het vocht er uit te trekken.  3. Week de blaadjes gelatine in ruim koud water.  4. Breng ondertussen de visbouillon tot aan de kook. – Los de gelatineblaadjes op in de bouillon. – Laat de gelei lauwwarm worden.  5. Chemiseer de patévorm met de gelei.  6. Vul de vorm af met een mengsel van de uitgelekte komkommer en de Hollandse garnalen.  7. Vul de vorm af met de overgebleven gelei. – Zet de vorm in de koelkast om op te stijven.	<b>Aanvullingen;</b>          Chemiseren is van een dun laagje gelei voorzien.

Bron: