

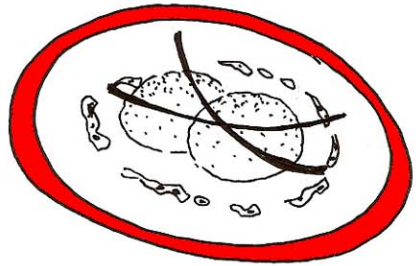
# Preimousse (4 personen (vegetarisch))

Bereiden: 20 minuten (+ afkoelen)

Opstijven: 4 uur

## Nodig:

- 2 flinke preien
- 1 dl + 2 eetl droge witte wijn
- 50 g boter
- 1/2 dl slagroom
- 3 blaadjes witte gelatine
- Zout & peper



## Garnering:

- paar takjes platte peterselie
- paar sprietjes bieslook
- scheutje olyfolie

## optioneel:

- 4 sneetjes casino
- 4 plakjes pancetta/ontbijtspek

TIP!

prei overlangs  
doormidden  
snijden...

## Doen:

Week de gelatine in koud water.  
Snij de gewassen prei in heel fijne (halve) ringen, alleen het wit en lichtgroen. Je moet 350 gram prei overhouden (gebruik het donkergroen voor een bouillon). Verhit de boter in een braadpan en laat hierin de prei al omscheppend 2 minuten zweten. Voeg zout & peper toe, draai het vuur laag, doe het deksel op de pan en laat de prei nog 10 min. heel zacht stoven. Kook intussen in een steelpan 1 dl wijn in tot er nog 1/3 over is.

Pureer prei + infelkookte wijn glad met de staafmixer. Doe in een grote kom en laat helemaal afkoelen tot kamertemperatuur.

Breng in de zelfde steelpan 2 eetl wijn aan de kook en los hier van het vuur af de uitgeknepen velletjes gelatine al roerend in op. Roer dit goed door de prei. Klop de room stijf en spatel erdoor. Laat afgedekt in de koelkast in ± 4 uur opstijven.

**Garnering:** Pureer peterselieblaadjes + olie + zout + peper met de staafmixer tot een dressing. Rooster het brood en bak het spek knapperig (= optioneel)

**Serveren:** Schep per bord met een bevochtigde ijsstang (of 2 lepels) 2 mooie bollen van de mousse. Trek er een zwierig vandje groene olie omheen (met een lepeltje). Garneer met bieslook en evt. toast & spek



TIP!  
knapperig spek?

Tussen 2 laagjes keukenpapier in de magnetron



voor de niet-vegetarische variant uiteraard...