



Toast met dille en mousse van schelvis

Ingrediënten (4 personen)

Mousse van gerookte schelvis

320 g schelvis
13 g citroensap
320 g gevogelbouillon
1 mespunt cayenne
380 g opgeklopte room
2 blaadjes gelatine

Toast van spongecake met dille

10 g halzenotenolie
80 g dille
150 g water
125 g eiwit
80 g dooier
80 g bloem
80 g zusto (suikervervanger)

Dillecrème

2 el dille, gehakt
2 handenvol spinazie
3 el druivenpitolie
2 eiwitten
verse dille
zeste van gekonfijte citroen



Bereiding

Schelvis

Mix de schelvis glad met de gevogelbouillon, cayenne en citroensap, voeg de gelatine toe, spatel er de halfopgeklopte room door. Laat opstijven in de koelkast.

Spongecake

Mix alle ingrediënten glad, doe in een drukfles met 3 gaspatronen, spuit een plastic beker 2/3 vol, zet 30 seconden in de microgolfoven (500 W). Laat afkoelen, zet in de diepvriezer. Snij de cake in plakjes, droog ze krokant in de oven op 80°C.

Dillecrème

Kook de spinazie met de dille kort op in hevig kokend water. Koel af in ijswater, laat uitlekken. Mix glad met de overige ingrediënten. Werk af met verse dille en zeste van gekonfijte citroen.

Presentatie

Beleg de krokante cake met de schelvismousse en dillecrème, werk af met pluksels van verse dille.