

## Recepten: Welk beroep heeft het beste bier? – 27 oktober 2023

### Ambachtelijk bereide ham met knolseldersalade

#### Benodigdheden:

10 sneetjes ambachtelijke gekookte ham – 1/2 knolselder – 100 gr gele rozijnen – 75 gr pecannoten – 1 appel – 6 eetl Griekse yoghurt – 4 à 5 eetl mayonaise – 2 koffielepels mosterd – 2 eetl citroensap – 2 eetl witte wijnazijn – peper en zout – stokbrood

#### Bereiding:



Spoel de rozijnen even af met koud water en laat ze nadien enkele uren wellen in warm water. Hak de pecannoten grof.

Meng de yoghurt, de mosterd, de mayonaise, de witte wijnazijn en het citroensap tot een dressing. Kruid af met peper en zout.

Laat de rozijnen uitlekken en meng samen met de gehakte noten onder de dressing.

Snij de knolselder en de appel (met schil) in fijne julienne en meng onmiddellijk onder de dressing. Zet enkele uren in de koeling.

Leg een sneetje gekookte ham op een bord en doe er wat knolseldersla op. Serveer met een stukje stokbrood.

## Blanc-manger met speculaas en coulis van taybes

### Benodigheden:

500 gr platte kaas – 40 gr bloedsuiker – 2 blaadjes gelatine – 100 ml room – 125 gr crumble van speculoos – 40 gr ongezouten boter – coulis van taybes

### Bereiding:

Laat de boter smelten en meng met de crumble van speculoos. Bedek de bodem van de kommetjes hiermee. Laat wat opstijven in de koeling.

Meng de platte kaas met de gezeefde bloedsuiker.

Laat de gelatine weken in koud water. Verwarm de room en laat de uitgeknepen gelatineblaadjes erin oplossen. Laat even afkoelen en meng dan onder de kaas. Vul de kommetjes met de kaas en laat opstijven in de koeling.

Doe net voor het serveren er een lepeltje coulis van taybes over.

Opmerking: Heb je liever dat het fris zure van de kaas wat meer tot zijn recht komt laat dan de bloedsuiker helemaal of gedeeltelijk weg.

