

## Recepten: Brut bieren – 8 december 2023

### Rillettes van makreel

#### Ingrediënten:

200 gram gerookte makreelfilet – 1 kleine rode ui fijngesnipperd – 125 gram gezouten boter – 100 ml Noilly Prat – 50 ml ciderazijn – 200 ml room – 1/2 theelepel mosterd – versgemalen peper – 1 eetlepel citroensap – 1 eetlepel bieslook fijngehakt – fijn zeezout

#### Bereiding:

*Snijd de makreelfilet in grove stukken. Verhit in een kleine koekenpan 1 eetlepel boter en fruit de ui in ca. 2 minuten glazig. Voeg Noilly Prat en azijn toe en laat volledig inkoken.*

*Roer de vis erdoor. Voeg de room toe en breng aan de kook. Breek intussen, al roerende met een spatel, de vis in stukjes. Neem de pan van het vuur en roer de mosterd en rest van de boter erdoor. Roer er vervolgens het citroensap door. Laat afkoelen.*

*Meng op het laatst de bieslook erdoor. Breng op smaak met zout en peper. Serveer met grof brood of ciabatta.*



## Witte chocolademousse met mangogelei

### Ingrediënten:

Mascarpone 250 g – room 4 dl – geraspte kokos 6 el – lichtbruine rietsuiker 50 g – witte chocolade 200 g – gelatineblaadjes 4 – mangosap 3 dl – mangoblokjes voor de afwerking (eventueel blokjes uit de diepvries)

### Bereiding:



Laat 2 gelatineblaadjes weken in koud water. Knijp ze uit.

Snij ondertussen het vruchtvlees van de mango in blokjes. Hou de blokjes opzij voor de afwerking.

Verwarm het mangosap samen met de rietsuiker. Neem van het vuur en roer er de uitgeknepen gelatineblaadjes onder. Laat even afkoelen.

Giet in elk dessertglasje een bodempje van de mangogelei. Zet ze in de koeling en laat 4 uur opstijven.

Laat de rest van de gelatineblaadjes weken in koud water. Knijp ze uit. Smelt de witte chocolade samen met 2 dl room au bain-marie (of in de microgolfoven). Meng de uitgeknepen gelatineblaadjes onder de chocolade. Meng er vervolgens de mascarpone onder.

Klop 2 dl room op en meng onder de afgekoelde chocomousse. Verdeel de mousse over de glaasjes met de mangogelei. Zet terug in de koelkast en laat nog minstens een uur opstijven.

Afwerking: Versier de glaasjes met enkele mangoblokjes en wat geraspte kokosnoot.