



PASSIE
VOOR
AMBACHT

Eendenmousse met eekhoentjesbrood

Samenstelling:

2kg bandspek,
1,6kg kippenlever (ontdoen van stipjes
gal en witte vliesjes en afspoelen)
0,5kg eend (bil)
1kg gestoofde champignons
1l melk
4 eieren

Hulpgrondstoffen:

360g mengeling *Crème paté Complet*
(60g/kg)
60g genitrieteerd zout (10g/kg)
60g Eekhoortjesbroodbouillon
(10g/kg)

Bereiding:

- Warm al roerend de melk tot kookpunt samen met de mengeling *Crème paté Complet*.
- Stoom of kook het bandspek gedurende 20 minuten op 90°C.
- Cutter het bandspek samen met de gekookte melkmasse tot een kleine korrel.
- Voeg de lever, het zout, de eekhoortjesbroodbouillon en de eieren toe en cutter tot een gladde massa.
- Stoof de champignons .
- Maal de gestoofde champignons samen met de eend door de 3mm plaat.
- Cutter het nog enkele toeren samen met de massa tot alles goed gemengd is.

Afwerking:

- Vul af in potten en omwikkel die met plasticfolie.
- Stoom tot 70°C. kerntemperatuur, 75°C. oventemperatuur.
- Laat afkoelen.
- Overgiet, na afkoeling, de mousse met Gelatine Special om de verkleuring tegen te gaan.