

9. Taugé-zult



Ingrediënten

300 gram taugé

150 gram gerookte

zalmblokjes

grote handvol

waterkersblaadjes (dus
zónder de steeltjes!)

3 bosuitjes

1 klein rood chili-pepertje

8 groene olijven, met piment
gevuld

6 dl pittige groente-bouillon

2 eetlepels citroenverbena-
blaadjes

9 blaadjes witte gelatine

Bereiding

Bekleed een cakevorm met een inhoud van 1 liter zo gladjes mogelijk met plastic vershoudfolie. (evt tipje boter tussen blik en folie)

Doe de taugé in een groot vergiet en giet er een paar liter kokend water over. Laat de taugé even uitlekken en spoel het koud onder de stromende koude kraan. Laat de taugé daarna weer goed uitlekken.

Maak de bosuitjes schoon en snijd ze in schuine stukjes van 3 cm.

Snijd de puntjes van de chili-peper en rol het pepertje tussen de handen zodat alle zaadjes eruit rollen. Snijd het pepertje daarna in flinterdunne ringetjes. Snijd de olijven in plakjes. Schep dit alles door elkaar en meng er ook de zalmblokjes, waterkersblaadjes en citroenverbena-blaadjes door.

Week de gelatine in ruim koud water. Verwarm de helft van de bouillon en los er de uitgeknepen gelatineblaadjes in op. Roer de rest van de bouillon er (koud) door.

Doe het taugémengsel in het cakeblik en druk het licht aan zodat de bovenkant, glad, gelijk komt met de rand van het cakeblik.

Giet langzaam de nog nét vloeibare bouillon over en tussen de taugémassa. Tik evt tussendoor een paar keer met het cakeblik op het aanrecht zodat de bouillon echt alle ruimte tussen de taugé opvult. (Er kan best nog wat bouillon overblijven) Dek de vorm daarna af met plastic folie en zet het ca 6 uur, of een hele nacht in de koelkast. Stort de zult op een snijplank en snijd hem in plakken.

Dikke plakken bv als voorgerecht, met wat toast en boter of ipv een salade bij de BBQ. Of dunne plakken voor op brood.

Corry Homma

Finkeburen 10

8521 NV St Nicolaasga

0513 750 709



