Panna cotta van groene kruiden met kipfiletmousse

10 personen



Ingrediënten

- 1.5 dl room
- 1.5 dl gevogeltebouillon
- 10 pluksels kervel
- 10 pluksels peterselie
- 10 takken dragon
- 2 gelatineblaadjes
- 125 g kipfilet Chico
- 1 dl room
- Peper & zout
- Rode shiso

Bereiding

Kook de room samen met de gevogeltebouillon. Giet deze in de blender en voeg er de geplukte groene kruiden aan toe.
Mix fijn en smaak af met peper en zout. Voeg er de in koud water geweekte gelatine aan toe en mix deze kort. Steek de massa door een fijne zeef en verdeel de panna cotta in 10 glaasjes en laat opstijven in koelkast.

Snij de kipfilet in kleine stukjes en mix deze in de cutter. Voeg er 1 dl room aan toe en mix verder tot een smeuïge mousse, kruid af met peper en zout. Spuit de mousse op de panna cotta en werk af met rode shiso.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be