NAAM GERECHT	Cannelloni van port met eendenlevermousse

BENODIGDHEDEN: voor 8 rolletjes

-150ml. witte port
-1 blaadje gelatine
80gr. eendenpaté of terrine van eendenlever
-50ml. room
-peper
-zout
-zoete sojasaus (ketjap manis)
-blaadje shiso-kers

FOTO:

BEREIDING: 45 minuten

-Week de gelatine in koud water. Verwarm de port op laag vuur. Knijp de gelatine uit en los hem op in de port. Giet de gelei flinterdun uit op een plaat en laat opstijven in de koelkast.
-Doe de room bij de mousse of terrine en vermeng. Kruid eventueel bij met peper en zout. Doe de mousse in een spuitzak.
-Snij uit de opgesteven gelei rechthoekjes van 6x4cm. Spuit op elk ervan in het midden een streep mousse. Rol ze voorzichtig op.
-Schik de cannelloni op een bord. Werk af met een streepje sojasaus en plukje shiso