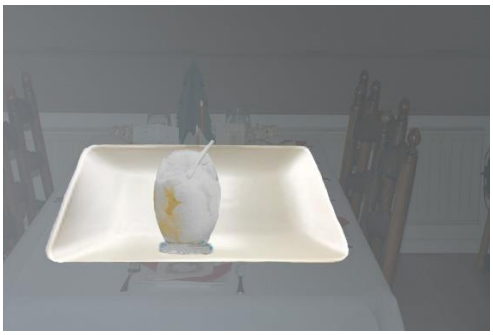
NAAM GERECHT	Espuma van knolselder met truffelolie

BENODIGDHEDEN: voor 6 personen

-1/2 knolselder
-1 blokje gevogeltebouillon
-30cl. halfvolle melk
-30cl. room
-2 koffielepels truffelolie
-versgemalen peper
-zout

FOTO:



BEREIDING: bereiding 30 minuten en 2 uur rusten

-Schil de knolselder en snij hem in blokjes. Laat ze 15 à 20 minuten koken in water met het bouillonblokje. Giet ze af en maak er een gladde puree van. Doe er de melk en de room bij. Breng op smaak met peper en zout.
-Duw de puree door een fijne puntzeef. Roer er de truffelolie door. Doe in een professionele slagroomspuit. Laat minstens twee uur rusten in de koelkast.
-Spuit de mousse vervolgens in mooie glaasjes.

WIJNKENNIS:

-De champagne Moutard Père & Fils Extra brut
-Waar: Delhaize
-Prijs: 14,95€