



Holly Christmassousse



Bereiden in:

Vorbereitung: 10 min.



Bereiding: 10 min.

Recept voor 4 personen

## **Ingredienten**

- twee bolletjes mozzarella
- beker slagroom (250 ml)
- peper & zout
- 1 doosje Tomberries (dit zijn de allerkleinste tomaatjes die er bestaan, o.a. te koop bij Albert Heijn)
- flink wat Basilicumblaadjes
- 1 doosje pasteibakjes (deze zijn van IKEA)

## **Voedingswaarde**

### **Wist u dit**

•

Tip: meteen opeten! Ik raad je daarom aan om het vullen van de bakjes uiterlijk een half uur van tevoren te doen. Ze zijn het lekkerst als je ze meteen op eet!



Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

**Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen**

**+31 (0)53 436 71 12**

**info@sameneenkoekopen.nl**

**www.sameneenkoekopen.nl**



Holly Christmasmousse

## Bereiding

1

Begin met het maken van de mozzarellamousse.

Snijdt de twee mozzarellabolletjes in stukken en doe ze in de keukenmachine, doe er ongeveer 200 ml slagroom bij. Laat de keukenmachine draaien tot je een mooie mousse hebt.

Is de mousse nog te dik is, kun je er eventueel nog wat slagroom bij

doen.

2

Breng de mousse flink op smaak met peper en zout. Gebruik een spuitzak met spuitmondje.

Vul de zak vervolgens met de mousse. Leg er een knoop in of sluit de zak goed af en leg in de koelkast tot gebruik.

3

Vul vervolgens de pasteibakjes met een flinke dot van het mozzarellamengsel. Maak het geheel af met twee of drie kleine pomberries en een blaadje basilicum. Draai er met de pepermolen nog wat verse peper overheen en je hapjes zijn klaar!

Deze derde stap kun je trouwens het beste vlak voor het eten doen. Ik heb gemerkt dat de krokante pasteibakjes snel wat minder knapperig worden door het vocht in de mousse.



Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>



**Voor meer recepten ga naar:**

**[www.sameneenkoekopen.nl/recepten](http://www.sameneenkoekopen.nl/recepten)**