

Terrine van gerookte paling

Ingrediënten

Bereiding

TERRINE VAN GEROOKTE PALING

Voor 10 personen

- 250 g *gerookte paling, in stukjes gesneden*
- 5 blaadjes *witte gelatine*
- 900 g *verse roomkaas natuur*
- 2 dl *room*
- 1 el *versnipperde dille*
- 2 el *mosterd*

1. Bedek een cakevorm volledig met plasticfolie.
2. Laat de gelatineblaadjes 5 minuten weken in koud water.
3. Meng de roomkaas en de mosterd in een kom tot een glad mengsel en voeg daar de stukken paling bij.
4. Verhit 5 eetlepels water in een steelpannetje. Haal van het vuur, knijp de gelatineblaadjes goed uit en los op in het water. Voeg de opgeloste gelatine al roerend toe aan het mengsel.
5. Klop de room stijf en schep voorzichtig door het mengsel. Voeg nu de versnipperde dille toe.
6. Doe het mengsel in de cakevorm en dek af met folie. Laat 5 uur opstijven in de frigo.
7. Serveer met toast en garneer naar believen met dille, sjalot, tomaat en komkommer.