

## **Mousse van piccalilly met geraspte droge worst en ‘couscous’ van broccoli**

Ingrediënten voor 6 personen:

- 200 gram piccalilly (‘Eek en Eulie’)
- 1 eetlepel mayonaise
- 200 ml slagroom
- 3 blaadjes gelatine
- ½ droge worst uit de Librije winkel
- 1 stronkje broccoli
- peper, zout, citroensap en olijfolie

Bereiding:

1. Week de gelatineblaadjes in koud water
2. Verwarm de piccalilly in een pannetje en pureer met de staafmixer. Los hierin de gelatine op en doe door een zeef.
3. Meng de mayonaise door het mengsel
4. Klop de slagroom op tot yoghurt dikte. Meng de slagroom met de bijna afgekoelde piccalilly en breng op smaak met peper en zout
5. Spuit de mousse in glaasjes en dit in de koelkast laten opstijven
6. De bloemkool met een koksmes tot ‘couscous’ hakken (alleen de roosjes) en op smaak brengen met peper, zout, olijfolie en citroensap.
7. De couscous op de opgesteven glaasjes scheppen en afmaken met geraspte droge worst. Garneren met wat mooie takjes postelein.