

Ingrediënten voor 4 personen

50 g verse kruidenkaas 4
blaadjes gelatine 30 g blue stilton
20 g Esrom = pakje Monchou =
bosje peterselie 6 g zout 1 th
kerrie 3.5 dl slagroom

Tijd: > 2 uur
Keuken: Frans
Smaak: Pittig
Gang: Nagerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Kaasterrine

Terrine met verschillende soorten kaas, als nagerecht te gebruiken.

Bereidingswijze

Verwarm de helft van de slagroom samen met de kruidenkaas tot deze is opgelost. Week de gelatine in water, knijp ze uit en los hem op in het roommengsel. Snijd de andere kazen in plakjes. Hak de peterselie fijn. Roer de rest van de slagroom, het zout en de kerrie door het roomkruidenmengsel. Roer, als de massa iets is afgekoeld, de gehakte peterselie erdoor. Giet een laagje roommengsel in een met plasticfolie beklede cakevorm en leg hierop wat van de in plakjes gesneden soorten kaas. Ga zo door tot de vorm vol is en eindig met plakjes kaas. Laat minimaal 2 uur opstijven in de koelkast. Serveer met toast of roggebrood.