

Ingrediënten voor 4 personen

3 glazen Gewürztraminer, 1 blaadje gelatine, 1 ei, 20 g chorizo, 1 el Dijon mayonaise, snuffje five spices, peper en zout, 1 el olie. Als gewone mayonaise gebruikt wordt voeg 1 tl mosterd toe.

Tijd: 0-10 min.

Keuken: Europees

Gang: Amuse

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

GLAASJE EI-CHORIZO MENGSEL MET GEWÜRTZTRAMINER GELEI

Een gemakkelijk en smakelijk hapje dat bij vele gelegenheden geserveerd kan worden. Daarnaast is het een goedkope amuse en is snel klaar, maar moet ongeveer een half uur in de koelkast rusten. De gewurtztraminer wijn zorgt voor een kruidig accent.

Hulpmiddelen

Keukenzeef

Bereidingswijze

Week de gelatine in water. Kook de wijn zodat de alcohol verdampt, knijp de gelatine uit en meng door de wijn. Giet de helft in 4 glaasjes en zet ze in de koelkast zodat de het mengsel opstijft. Kook het ei hard, laat het afkoelen. Snij de chorizo in kruimels en bak ze in de olie knapperig. Laat ze drogen op keukenpapier. Druk het gepelde ei door een zeef, meng met de chorizo kruimels, 1 el mayonaise, peper en zout en een snuffje five spices. Verdeel het eimengsel over de 4 glaasjes die inmiddels een gestolde bodem hebben en verdeel de resterende wijngelatine (die nog niet gestold is) over de glaasjes zodat het eimengsel onder staat. Zet alles weer in de koelkast zodat ook de bovenlaag kan stollen. Haal een uur voor gebruik uit de koelkast zodat de amuse op kamertemperatuur komt.