

Ingrediënten voor 4 personen

5 blaadjes witte gelatine, 300 gram mosterdkaas, 300 gram belegen kaas, 3 bosuitjes, 2 el. zoetzure paprikareepjes, 2 el. sinaasappelsap, 2 bakjes selderijssalade (a 300 gram), 150 gram creme fraiche, 2-3 el. fijngehakte basilicum of peterselie, versgemalen peper, zout, 75 gram veldsla

**Tijd:** 10-20 min.  
**Keuken:** Frans  
**Smaak:** Zacht en romig  
**Soort\_gerecht:** Buffet  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Kaasterrine

Lekker "cakeje" voor een zonnig dagje buiten

### Bereidingswijze

Week de gelatine ca. 5 minuten in ruim koud water. Snijd intussen de kaas in kleine stukjes, de bosuitjes in ringetjes en de paprikareepjes in kleine stukjes. Verwarm het sinaasappelsap in een steelpan op zacht vuur. Knijp de gelatineblaadjes goed uit en los ze, van het vuur af, al roerende op in het warme vocht. Roer in een kom de selderijssalade met de creme fraiche en het gelatinemengsel door elkaar. Schep de stukjes kaas met de bosuiringetjes, de paprika en de basilicum erdoor. Voeg peper en zout naar smaak toe. Bekleed een cakevorm (inhoud 1 liter) met huishoudfolie en schep de kaassalademengsel erin. Laat de terrine in de koelkast in ca. 1-2 uur opstijven. Keer de terrine om op een platte schaal en garneer met toefjes veldsla.