

Ingrediënten voor 4 personen

1 zakje verse munt (15 gram) 1/8
liter slagroom 1 el witte
basterdsuiker 1 beker
chocolademousse (ca. 250 gram)
2 el gemalen kokos (zakje a 125
gram)

Tijd: 0-10 min.
Smaak: Zacht en romig
Gang: Nagerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Chocolademousse-quenelles met muntsaus

Wat is een quenelle? Een quenelle is een ovaalvormig bolletje. U vormt de quenelles met twee lepels uit een mousse. In dit recept wordt chocolademousse gebruikt, maar quenelles kunnen ook uit een hartige mousse worden geschept.

Vorbereiding

Vier blaadjes munt achterhouden voor garnering, rest van muntblaadjes fijnhakken. In kom slagroom met suiker dik vloeibaar kloppen. Gehakte munt erdoor roeren. Saus tot gebruik afgedekt in koelkast zetten.

Bereidingswijze

Muntsaus op midden van vier bordjes schenken. Met 2 natgemaakte lepels van chocolademousse op elk bordje 3 quenelles scheppen. Kokosrasp erover strooien. In midden garneren met muntblaadjes.

Serveertips

Bevat per eenpersoonsportie: 26 gram vet, 2 gram eiwit, 6 gram koolhydraten