

Mousse van geitenkaas met bietjes en walnoten



SONJA VAN DE RHOER

Na ruim 20 jaar was ik een paar dagen in Noord-Ierland. Herinneringen aan prikkeldraad, hoge wachtposten met mitrailleurs en haaiantanden op de weg die naar boven komen, maakte dat het zo lang duurde dat ik terugging naar dit prachtige land. Dit keer niets van dit alles en genoten van de warme gastvrijheid van de Ieren, het prachtige landschap en de (h)eerlijke keuken.

Onderweg op zoek naar een adres om te lunchen kwamen we bij The Boat House in Bangor terecht. Aan de haven, met een fiets voor de deur, het zou zomaar de kade van Vlissingen kunnen zijn. En - toeval bestaat niet - de chefkok/eigenaar Joery Castel bleek een Nederlander te zijn en nog afkomstig uit Vlissingen ook. Bij hem at ik deze mousse, die hij met gelatine (21 gram) maakt, maar ik voor u als vegetariër met agar-agar.

Het voordeel van agar-agar is dat de mousse kan worden ingevroren, zodat er een (drie)dubbele hoeveelheid kan worden gemaakt.

Bereiding

Smelt de boter op laag vuur en maak een roux met de bloem. Laat de bloem goed garen.

Voeg 1/3 van de melk toe en roer tot het bindt. Voeg de agar-agar met nog 1/3 van de melk toe en

roer constant tot het dikker word. Voeg het laatste beetje melk toe en roer tot een gebonden saus.

Voeg wat zout toe en haal van het vuur. Roer de zachte geitenkaas erdoor en laat afkoelen tot kamertemperatuur.

Roer de geklopte slagroom en het stijf geslagen eiwit erdoor met een spatel zodat er niet te veel lucht verloren gaat. Breng op smaak met citroensap en voeg indien nodig nog wat zout toe.

Giet in 12-16 vormpjes en vries de mousse circa 10 uur in zodat ze gemakkelijk te lossen zijn. Haal ze uit de vorm en laat in de koelkast ontdooien.

Serveer met twee in stukjes gerookte of geroosterde rode biet, op kamertemperatuur, een puree van 2 bietjes op smaak gebracht met rode wijnazijn en wat gekonfijte walnoten.

Ingrediënten

voor 12-16 porties (kan worden ingevroren) :

40 g boter, 40 g bloem, 6 dl melk, 8 gram agar-agar, 600 g zachte geitenkaas, 150 ml slagroom (lobbig geklopt), 160 g eiwit (stijf geslagen), sap van 1/2 citroen, snuffje zout; 4 gerookte of geroosterde bietjes, 12 (gekonfijte) walnoten