

Gerookte forelterriner met avocado

Ingrediënten

- 300 gram gerookte forel
- 500 gram smeerkaas St. Moret
- 125 milliliter crème fraîche
- 15 milliliter citroensap
- 10 gram blaadjes gelatine
- zout en peper
- 2 avocado's
- 500 gram smeerkaas St. Moret
- sap van een halve citroen
- zout en peper
- 10 gram gelatine
- 100 gram roquette
- kleine tomaatjes
- kappertjes

Werkwijze

1. Bedek een cakevorm met plastic folie. Leg er ongeveer 100 gram gerookte forel in.
2. Week 10 gram gelatine in koud water. Los het op in een klein beetje warm water op een zacht vuurtje.

3. Mix de rest van de forel met 500 gram smeerkaas, de crème fraîche en 15 milliliter citroensap. Voeg zout, peper en gelatine toe. Giet de massa in de vorm en laat opstijven.
4. Week de rest van de gelatine en los het op in een klein beetje warm water op een zacht vuurtje.
5. Maak de avocado's schoon, snijd ze in kleine stukjes en mix dit met de smeerkaas, en de citroensap. Voeg zout, peper en gelatine toe. Giet dit op de forelmasa. Bedek de vorm met plastic folie en zet in de koelkast om op te stijven (3 uur)
6. Snijd de terrine in mooie plakken (maak het mes schoon na elke plak) en serveer elke plak met salade, wat tomaatjes en kappertjes.