



Cappuccino van aardpeer en geitenkaasmousse

Benodigheden: Thermomix van Frans Luiten. Waterglazen van het beroepscollege Herle. 1 kg. aardperen, 400 gram gekookte kastanjes, 2 uien, boter, 2 liter kippenfond, ½ liter room, ½ liter melk, 2 teentje knoflook, 3 kippenbouillonblokjes.

Voor de mousse: 400 gram zachte geitenkaas, 200 cc. room, zout, gerookte paprikapoeder. 2 Ciabattabroden.

Werkwijze: Aardperen schillen en in stukken snijden. Gesnipperde uien in een passende casserole fruiten, stukken aardperen en gekookte kastanjes toevoegen, fond, room, knoflook, bouillonblokjes aan de kook brengen en zachtjes 20 minuten koken.

Koud zetten, pureren in de blender (of Thermomix), zeven en straks verwarmen tot 70°C.

Mousse: Room verwarmen en stukjes geitenkaas hierin oplossen, zout en peper en als laatste bij de room doen. Verdelen in twee Sifons. Ciabatta broden verwarmen en in stukken snijden.

Opmaak: De glazen voor ¾ vullen met behulp van de trechter. De mousse met behulp van de sifon hierover verdelen en garneren met een beetje gerookte paprikapoeder. Op de side plates met een randje serveren.