



Hapjes

Bloemkoolcrème met krokante pancetta

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 sjalotten (gesnipperd)
1 bloemkool (in roosjes)
200 milliliters room
2 eetlepels sesamzaadjes (geroosterd)
2 plakjes pancetta
4 broodstengels
waterkers
boter
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm een klontje boter en fruit de sjalotjes glazig. Voeg de bloemkool toe en roerbak 5 minuten op een zacht vuur. Schenk er de room bij en breng aan de kook. Laat de bloemkool in de room beetgaar worden. Kruid met peper en zout.

Schep alles in een blender en mix tot een luchtige en gladde crème. Schep de helft van de sesamzaadjes door de mousse.

Bak de pancetta in een droge, hete koekenpan krokant. Laat uitlekken op keukenpapier en breek in stukjes.

Verdeel de warme mousse over de glaasjes, bestrooi met de pancetta en de rest van de sesamzaadjes en garneer met wat waterkers. Steek er tot slot een broodstengel in.

Keukenbenodigdheden

Blender

