



Artisjok – basilicummousse met parmaham

~ Amuse , 15 personen

2 potjes gemarineerde artisjokharten (à 285 gr, sacla)

1 pot Verse basilicum

Zout (versgemalen)

Zwarte peper

8 plakken parmaham

15 amuse- lepels

Staafmixer

Bereiden :

1. Artisjokharten samen met 35 blaadjes basilicum in keukenmachine of met staafmixer pureren.
Eventueel nog extra olie uit potje toevoegen om de mousse smeùiger te maken.
Op smaak brengen met zout en peper.
2. Van parmaham 30 dunne repen snijden.
Ham reepjes in de breedte over lepels leggen
Mooie bergjes artisjok mousse op ham scheppen, reepje ham over de mousse dichtvouwen,
Garneren met kleine blaadjes basilicum.
Lekker bij een glas champagne !