

© Céline de Cérou pour France Olive

gevogelte terrine, noten, truffels
en huile d'olive de Provence-olives maturées BOB

Voor 4 personen:

- *600 g gekookt kippenwit (of restjes gebraden kip)*
- *200 g volledige ricotta die een nacht goed uitgelekt is*
- *4 el **huile d'olive de Provence - olives maturées BOB***
- *1 el mosterd à l'ancienne*
- *Sap van een 1/2 citroen*
- *Citroenzeste*
- *2 blaadjes gelatine*
- *100 g grof gehakte walnoten*
- *1/2 Granny Smith appel*
- *1 tak selder*
- *1 vers truffeltje (of 1el geraspte truffel uit een bokaal)*
- *10 dunne sneetjes rauwe ham (Serrano of prosciutto)*
- *1 snuifje zout en versgemalen zwarte peper*

Bereidingstijd: 45 minuten
Kooktijd: 20 minuten
Rusttijd: 6 uur

Laat de ricotta uitlekken: leg de hele ricotta de avond tevoren in een fijne zeef op een kom. Dek af met plastic folie en zet een nachtje in de koelkast. Het overtollige water zal verdwijnen en de ricotta zal steviger worden.
Bereid de ingrediënten: trek het gekookte kippenwit met de hand in stukjes van ongeveer 1 tot 2 cm - het mag geen pasta worden. Snijd de Granny Smith appel zonder te schillen in blokjes. Snijd een tak selder in brunoise. Hak de noten. Breng alles samen in een grote kom.
Los de gelatine op: laat 2 blaadjes gelatine 5 minuten weken in een kom met koud water. Knijp ze uit met uw vingers, laat ze dan oplossen in 2 soeplepels heet water (niet kokend). Roer tot ze volledig opgelost zijn en laat afkoelen tot lauwwarm.
Bereid de bindende saus: klop ricotta, mosterd à l'ancienne, het sap en de zeste van 1 citroen op in een kom. Giet er onder het kloppen 4 soeplepels olijfolie bij tot een glad en glanzend mengsel. Voeg de lauwe gelatine al roerend toe. Rasp 1 vers truffeltje in de saus om de hele bereiding te parfumeren. Voeg een beetje zout en meer peper toe.
Maak de vulling: giet de bindsaus in de kom met de kip, de noten, de appel en de selder. Meng grondig met een spatel tot alle stukjes goed bedekt zijn. Proef en kruid desgewenst bij.
Bekleed een cakevorm met vershoudfolie en laat de folie over de zijkanten hangen. Leg 10 sneetjes rauwe ham in twee laagjes lichtjes overlappend in de vorm. Eerst de bodem, dan de zijkanten en laat ze over de randen hangen om te kunnen sluiten. Laat geen ruimte over: deze 'bekleding' geeft de terrine haar vorm.
Giet de vulling in drie delen in de beklede vorm. Ga telkens stevig met de achterkant van een lepel over de vulling om luchtbellen te verwijderen. Vouw vervolgens de sneetjes ham erover om de terrine te sluiten. Trek de vershoudfolie strak aan. Leg een gewicht op de folie om de terrine aan te drukken. Zet een hele nacht, of minimaal 6 uur in de koelkast.
Verwijder het gewicht en de folie. Haal de terrine uit de vorm, leg op een plank of een serveerbord. Snijd met een scherp mes in dikke sneetjes van ongeveer 2 cm.

Olijfolie

Wij raden u aan om een olijfolie met de smaak van Provence - olives maturées (gerijpte olijven) BOB te gebruiken voor zijn zachtheid en aroma's van zwarte olijven, gedroogd fruit, bos en/of geroosterd brood.
Wij raden u ook aan: huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence - olives maturées BOB en huile d'olive d'Aix-en-Provence - olives maturées BOB.

Werk gefinancierd door de Europese Unie, FranceAgriMer en France Olive Production.

REG. (UE) 2021/2115 P.O.
GMO ÖL jahr 2026