

Mousse van tonijn of ham.



Ingridients

- 250 g gekookte ham
 - 300 g ricotta
 - ½ tl zout
 - 1 snuifje peper
-
- 250 g tonijn in blik in olijfolie
 - 4 ansjovisfilets in olie
 - 300 g ricotta



1. Doe de ham in de mengbeker en hak hem fijn **10 sec/ snelheid 7**.
 2. Duw het mengsel met de spatel naar onderen in de beker.
 3. Voeg de ricotta, het zout en de peper toe en meng **20 sec/ snelheid 5**.
-
1. Doe de tonijn en de goed uitgelekte ansjovis in de mengbeker en hak fijn **10 sec/ snelheid 5**.
 2. Duw het mengsel met de spatel naar onderen in de beker.
 3. Voeg de ricotta toe en meng **30 sec/ snelheid 5**.

Tip: Serveer naar believen, in een glaasje , met broodcroutons, groenten staafjes of crackers.

Bron: Gevarieerd koken elke dag Thermomix.