



Мусс из зеленого горошка и спаржи с эстрагоном



Ингредиенты

◦ Зеленый горошек	1 упаковка (400г)
◦ Спаржа	300 г
◦ Желатин	3 ч. л.
◦ Эстрагон	2 веточка
◦ Сок лимона	75 мл
◦ Соль	по вкусу

Способ приготовления:

🕒 210 мин

🍴 4 порции

🍽️ 78 ккал

1. Спаржу нарежьте небольшими кусочками и отварите вместе с горошком до мягкого состояния. 6 столовых ложек горошка отложите для подачи, остальные овощи взбейте в блендере.

2. Желатин замочите в лимонном соке на 5 минут. Затем медленно нагрейте его в небольшой кастрюльке до растворения. Не кипятите.

3. Добавьте желатин и мелко порезанный эстрагон к овощному пюре, посолите и все тщательно перемешайте.

4. Массу разложите по формочкам и поставьте в холодильник минимум на 3 часа.

5. Мусс подавайте прямо в формочках, украсив зеленым горошком и веточками эстрагона.



Совет

Очень важно выбрать свежую спаржу. Основные критерии при выборе такие: стебли блестящие и гладкие, если их потереть друг о друга, они будут пищать/скрипеть, они не гнутся, а переламываются с брызгами,

Лепестки на головке плотно прижаты.

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>