



Ingrediënten (voor 6 stuks)

- 1 mango
- 50 g suiker
- 100 g bosbessenjam
- 450 g mascarpone
- 6 plakjes gerookte zalm
- 75 g gemengde bladsla of veldsla
- enkele takjes dille of 1 eetlepel gehakte dille gedroogd.

Voorbereiden:

Halveer de mango, verwijder dan de pit, schil de vrucht en verdeel het vruchtvlees in kleine stukjes. Verwarm in een steelpan een klein bodempje water, voeg de suiker toe en de helft van de mango. Laat dit 15 minuten zachtjes koken. Pureer dit met een blender of staafmixer tot alle stukjes zijn verdwenen en zet de puree daarna in de koelkast. Meng dan de bosbessenjam met 1/3 van de mascarpone (wanneer de jam dikke stukken heeft deze ook pureren). Haal de mangopuree uit de koelkast en vermeng deze met de overgebleven mascarpone tot een glad geheel.

Bereiden:

Pak een harde ijsblokjesvorm voor rechthoekige blokjes. Leg een plakje zalm in de vorm zodat het midden de bodem van de vorm raakt. Schep een theelepel mangopuree in de vorm, daarna een theelepel bosbessenmengsel en vervolgens weer een theelepel mangopuree. Vouw de uitstekende flappen naar elkaar totdat de bonbon in zijn geheel afgesloten is. Draai de vorm om en laat de bonbon voorzichtig uit de vorm glijden. Herhaal dit totdat de zalm op is. Serveer de bonbons met de sla en wat dille.

Tips

- Neem **parmaham** in plaats van zalm.
- Vervang de bosbessenjam door sinaasappelmarmelade.

Bron: Yvonne - Boodsschappen???