



HUG Mini Choux gefüllt mit Schinken-Meerrettichmousse

Eine exklusive HUG Apéro-Idee – in Zusammenarbeit mit



Rezept für ca. 20 - 25 HUG Mini Choux

Zutaten

¼ dl	kräftiger Kalbsfond oder Bouillon
120 g	Schinken
2 TL	Senf
2 EL	Saurer Halbrahm
300 g	Cantadou mit Meerrettich
200 g	Cantadou nature
1 dl	Rahm
	Salz und Pfeffer aus der Mühle
	Kerbel für die Garnitur



Zubereitung:

Schinken in Stücke schneiden und mit dem Kalbsfond, dem Senf und dem saurem Halbrahm im Mixer pürieren. Anschliessend die Masse mit dem Cantadou in einer Pfanne leicht erwärmen und zergehen lassen. Masse abkühlen lassen, den Rahm steif schlagen und vorsichtig darunterziehen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und für mindestens 2-3 Std. kühl stellen. Mit einem Dressiersack Mini Choux füllen.

