

PERLEHØNE TERRIN med Agen svesker og svampe samt oliven mayonnaise

Ingredienser til 4 pers.

1 stk	perlehøne
100g.	renset knoldselleri
2	fed hvidløg
4	pillede skalotteløg
½ bdt.	breddet persille
	hele peberkorn
	korianderfrø
	laurbærblade
½ dl.	balsamico eddike
150g.	Agen svesker
100g.	kantareller
4 bl.	husblas
1	pas. æggeblomme
1 dl.	god olivenolie
¼	presset hvidløg



Sådan gør du

- 1 Skær brystet fra hønen og kog resten i en gryde sammen med selleri, løg, krydderierne.
- 2 Tag grøntsagerne op efterhånden som de er møre.
- 3 Når kødet er mørt, tages det op og lægges til afkøling.
- 4 Si suppen og tilsæt eddike. Lad det koge ind til ca. 2½ dl.
- 5 Skær grøntsager og det afpillede kød i mindre stykker.
6. Snit svesker, persille og svampe.
7. Steg brysterne på en varm pande i lidt smør. Svits derefter svesker, persille og svampe på panden.
8. Smelt den udblødte husblas i suppen.
9. Vend forsigtigt alle ingredienserne i en skål og smag til med salt og peber. Kom det i en passende form og hæld suppen over.
10. Læg et let pres på og stil de på køl til næste dag.
11. Rør æggeblommen sej med lidt salt og pisk olien i i en tynd stråle. Pisk til sidst hvidløget i.
12. Terrinen skæres nemmest med en kniv hvor du har opvarmet klingen

GOD FORNØJELSE