**Komkommermousse met zalmeieren**

komkommer
olijfolie
[groentebouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6161.htm)
witte wijn

citroen
peper en zout
gelatineblaadjes
kruidenkaas
room
zalmeitjes

Snijd een komkommer in ontpitte blokjes. Stoof de blokjes in wat olie. Voeg een lepeltje [**groentebouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6161.htm), witte wijn en citroensap toe. Kruid met peper en zout. Mix met de staafmixer. Voeg af het vuur, geweekte gelatine toe.

Meng kruidenkaas, type Boursin, met opgeklopte room. Meng vervolgens met de afgekoelde komkommerbereiding tot een homogene massa. Schep de mousse in kleine platte verrines en laat opstijven in de koeling.

Werk af met één enkele laag zalmeitjes. Presenteer op ijs.