**Mousse van bloedworst met speculaas**

bloedworst
speculaas
gelatineblaadjes
[kalfsfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm)

room
appelsap
agaragar
mosterdzaadjes
witte balsamico
munt

De bloedworst, zonder vel uiteraard, wordt gemixt met: geraspte speculaas, geweekte gelatineblaadjes opgelost in [**kalfsfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm) en een paar lepels opgeklopte room.

Naast de mousse een gel van appelsap opgekookt met agaragar.

De afwerking gebeurt met mosterdzaadjes geweekt in water met witte balsamico. Werk af met geraspte speculaas. Een kleurtoets kan, met een beetje munt.