**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.