Onze winkel Eext

**Hapje met fetamousse en tomatengelei**

**4 personen**

**Ingrediënten:**

* 50 g fetakaas
* 50 ml room
* 1 citroen
* 190 g trostomaten
* 250 g geleisuiker
* 60 g witte druiven zonder pitjes
* 50 g rode ui
* 3 el balsamicoazijn
* 2 takjes verse oregano
* arachideolie
* 2 gele minitomaatjes
* 10 g Spar geroosterde sesamzaadjes

**Bereiding:**

1. Fetamousse: mix de feta met de slagroom fijn. Breng op smaak met zwarte peper, zout en citroensap.
2. Laat in een spuitzak opstijven in de koelkast tot gebruik.
3. Tomatengelei: snij het kroontje uit de trostomaten en snij ze in 4.
4. Pel de ui en snipper fijn.
5. Verhit arachideolie in een kookpot. Bak de ui glazig.
6. Voeg de tomaten, druiven en oregano toe en laat 5 min op een matig vuur sudderen.
7. Voeg de suiker toe en roer goed om. Breng aan de kook en laat 15 min op een zacht vuur pruttelen.
8. Mix de massa met een staafmixer en wrijf deze door een fijne zeef.
9. Voeg de balsamicoazijn toe en breng de massa weer aan de kook.
10. Laat, indien nodig, inkoken tot de massa wat dikker wordt.
11. Laat afkoelen en bewaar koel tot gebruik.
12. Afwerking: rooster de sesamzaadjes al roerend goudbruin in een pan op een matig vuur zonder vetstof.
13. Halveer de minitomaten en verwijder de pitjes.
14. Lepel wat tomatenconfituur in een lepeltje. Leg er ½ minitomaat op.
15. Vul elke halve minitomaat op met een bol fetamousse.
16. Bestrooi met geroosterde sesamzaadjes.