

## Chocolademousse door Lepelaar Catering

Paul van den Boomen is kok/eigenaar van Lepelaar Catering waarbij hij zijn inspiratie vindt in de keukens van van Spanje, Italië, Tunesië en Marokko tot India, Indonesië en Mexico.

Paul over fairfood: *Zelf kook ik met hart en ziel. Wanneer ik weet dat de mensen die mijn ingrediënten verbouwen, er eerlijk voor betaald zijn. Zodat zij er van kunnen leven en zichzelf kunnen ontwikkelen. Dan voel ik dat het klopt. En dan serveer ik met voldoening de heerlijkste gerechten.*

### **Ingrediënten:**

(Voor 4 personen)

#### *Voor de mousse:*

250 gram Fair Trade Original chocolade puur, in stukjes gehakt  
50 gram CSM ruwe rietsuiker  
250 ml. Slagroom  
1 Oké sinaasappel (schilletje)  
Zout

#### *Extra:*

Vanille-essence (enkele druppels)  
Kaneelpoeder  
Eén eetlepel Zonnatura rozijnen, in rum geweekt  
Amandelschaafsel (geroosterd)  
Eén eetlepel kokosschaafsel  
Extra CSM ruwe rietsuiker



### **Bereiden:**

Smelt de chocolade in een vuurvaste schaal op een pan met heet water. Het water mag de schaal niet raken. Zodra de chocolade gesmolten is, zet hem apart zodat hij kan afkoelen.

Klop de slagroom met de mixer en voeg intussen zout en suiker toe. Klop nu de slagroom stijf.

Boen een sinaasappel schoon en rasp 2 eetlepels van de schil.

Meng de slagroom met het chocolade mengsel en de sinaasappelschilletjes voorzichtig door elkaar.

De mousse is nu klaar.

Nu kun je naar smaak één of meerdere ingrediënten die onder extra worden genoemd, toevoegen.

Plaats de mousse afgedekt in de koelkast.

Meer dan 10 miljoen mensen in West-Afrika zijn financieel afhankelijk van de cacaoplantages. De cocoa-boeren zijn niet zeker van een goed loon en moeten enorm hard werken om te overleven.