Verrine mit geräuchertem Speck und Friseline

Der geräucherte Speck

1- Den Ofen auf 180 °C vorheizen.
2- Die geräucherten Speckscheiben zwischen 2 Blätter Backpapier legen.
3- 9 Minuten im Ofen braten.
4- Zwei Scheiben für die Verzierung aufbewahren, den Rest in Scheiben schneiden.

Senfcreme

1- Die flüssige Sahne aufschlagen, dann Senf und Mascarpone dazugeben.
2- Salzen und pfeffern.

Die Verrine anrichten

1- Den Friseline in kleine Stücke zerteilen.
2- Auf den Boden der Verrine Senfcreme geben, mit Speckstücken bedecken und das Glas mit klein geschnittenem Friseline füllen.
3- Croutons und gehackten Schnittlauch darüber geben.

4 personen

- 3 Köpfe Friseline-Salat
- 18 dünne Scheiben geräucherter Speck
- Golden geröstete Croutons
- 100 g Mascarpone
- ¼ l flüssige Sahne
- 1 EL scharfer Senf
- Schnittlauch
- Salzen und pfeffern