

Koken met Liefde



UIT DE KEUKEN VAN JAN • MET LIEFDE BEREID

Amuse van garnaal

met mango, avocado en limoencrème

VIS & ZEEVRUCHTEN • 8 AMUSES • 20 MINUTEN



*Een klein hapje,
een groot welkom*



Een frisse, kleurrijke amuse waarin zachte avocado, zoete mango en de licht zilte smaak van garnalen prachtig samenkomen. Een klein welkom uit de keuken.

PRESENTATIE

Op een witte amuselepel. Eén mooie garnaal is genoeg.

Ingrediënten

- 8 grote gepelde, gekookte garnalen
- 1 rijpe avocado
- ½ rijpe mango
- ½ limoen (sap en wat rasp)
- 1 eetlepel crème fraîche
- 1 theelepel olijfolie
- 1 klein stukje rode peper, fijn gesneden
- Enkele sprietjes bieslook
- Zout en witte peper

Bereidingswijze

- 1 Avocadocrème. Halveer de avocado, haal de pit eruit en pureer het vruchtvlees met crème fraîche, limoensap en olijfolie. Breng op smaak met zout en witte peper.
- 2 Mango. Schil de mango, snijd in kleine blokjes van 3-4 mm en meng met de fijngesneden rode peper.
- 3 Garnalen. Dep de gekookte garnalen droog en voeg eventueel wat limoenrasp toe.
- 4 Opmaak. Schep of spuit een klein toefje avocado-limoencrème op iedere amuselepel.
- 5 Verdeel er een paar mangoblokjes over en leg op elke lepel één garnaal.
- 6 Garneer met fijne ringetjes bieslook en serveer koel.

Tip van Jan

Maak de avocadocrème kort voor het serveren, zodat hij mooi groen blijft. Een beetje extra limoenrasp geeft net dat frisse accent.