NAAM GERECHT	Avocademousse met gerookte eendenborst

BENODIGDHEDEN: voor 4 personen

-2 avocado's
-sap van ½ citroen
-1dl. room
-zout
-cayennepeper
-50gr. gerookte eendenborst, in plakjes
-enkele takjes groen

FOTO:

BEREIDING: 15 minuten

-Snij de avocado's doormidden, verwijder de pitten, haal het vruchtvlees eruit. Mix het met citroensap, vermeng het met room en breng op smaak met peper en zout.
-Hou enkele plakjes eendenborst achter voor de afwerking. Snij de rest in stukjes en meng ze door de avocadomousse. Lepel de mousse in mooie glaasjes. Garneer met reepjes eendenborst en een takje groen.

WIJNKENNIS:

-Witte wijn: Quinterra Riesling Trocken 2004
-Waar: Carrefour
-Prijs: 7,00€