NAAM GERECHT	Wortelmousse met avocado en krab

BENODIGDHEDEN: voor 4 personen

-150gr. krabvlees
-4 blaadjes munt, fijngehakt
-1 lente-ui, gesnipperd
-1/2 eetlepel sesamolie
-1 theelepel sojasaus
-sap van ½ limoen
-mespuntje cayennepeper

<u>Voor de wortelmousse</u>

-250gr. wortelplakjes
-1 sjalot, gesnipperd
-1 eetlepel olijfolie
-sap van 1 sinaasappel
-1,5dl kippenbouillon
-1cm gember, geraspt
-1 blaadje gelatine
-peper
-zout

<u>Voor de avocadopuree</u>

-vruchtvlees van ½ avocado
-2 eetlepels olijfolie
-sap van ½ limoen
-1 lente-uitje, gesnipperd
-1 eetlepel verse koriander, fijngehakt
-1/2 groene chilipeper, fijngehakt
-peper
-zout

FOTO:

BEREIDING: 25 minuten + opstijven

-Maak eerst de wortelmousse. Fruit hiervoor de sjalot glazig in olijfolie, voeg de wortelen toe en stoof ze even mee. Voeg het sinaasappelsap en de kippenbouillon toe en laat gaarkoken onder deksel. Voeg de geraspte gember toe en mix. Kruid naar smaak met peper en zout.
-Week de gelatine in koud water, knijp goed uit en roer door het warme wortelmengsel. Laat afkoelen.
-Mix alle ingrediënten voor de avocadopuree en verdeel die over 4 kleine glaasjes. Schep de afgekoelde wortelmousse bovenop de avocadopuree. Laat alles opstijven in de koelkast.
-Meng het krabvlees met munt, lente-ui, sesamolie, sojasaus en limoensap. Breng op smaak met cayennepeper en verdeel het over de wortelmousse. Serveer koel.

WIJNKENNIS:

-Schuimwijn: Bouvet Ladubay, Cuvée Trésor Brut
-Waar: Spar
-Prijs: 13,15€