



Voorgerechten

Garnalencocktail met een twist

Voor 4 personen.

Ingrediënten

200 gram garnalen (Noordzee, gepeld)
200 gram rivierkreeftjes
16 kerstomaatjes
4 lente-uitjes
2 limoenen
munt (bosje)
2 centimeter gember
2 little gem
2 avocado's (in blokjes)
1 roze pompelmoes
4 kwarteleitjes
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Rasp de limoenen en pers het sap uit. Snij de munt en rasp de gember fijn. Meng alles samen met een scheutje olijfolie en kruid met peper en zout. Marineer hierin 30 minuten de garnalen en rivierkreeftjes.

Haal het vruchtvlees uit de pompelmoes en snij in blokjes. Snij de lente-uitjes in ringen. Snij de tomaatjes in partjes. Schep alles onder de garnalen.

Kook de kwarteleitjes gaar. Pel ze en halveer ze. Haal het vruchtvlees uit de avocado's en snij in blokjes. Kruid met peper en zout. Hak de little gem fijn en verdeel de sla op de bodem van 4 glazen. Schep hierop de avocadoblokjes en vervolgens het garnalenmengsel. Werk af met een takje munt en de gehalveerde kwarteleitjes.

