



Voorgerechten

Chic zoet pureetorentje

Voor 4 personen.

Ingrediënten

250 gram zoete aardappelen
1 eetlepel room
2 eetlepels koriander (gehakt)
1 eetlepel citroensap
150 gram rivierkreeftjes
4 kwarteleitjes
handvol waterkers
peper
zout

Bereidingswijze

Hak 2/3 van de rivierkreeftjes fijn. Schil de zoete aardappelen en snij in grove stukken. Kook in 20 minuten gaar. Giet af en stamp grof met een pureestamper. Meng er de room, koriander en de gehakte rivierkreeftjes onder. Breng op smaak met het citroensap, peper en zout.

Bak de kwarteleitjes en steek eventueel uit met een kleine, ronde uitsteekvorm. Kruid met peper en zout.

Leg de uitsteekvorm op een bordje en schep er enkele lepels van de aardappelpuree in. Druk zachtjes aan. Doe hetzelfde bij de andere drie bordjes. Leg op elk torentje een spiegeleitje. Werk af met het resterende rivierkreeftenvlees en de waterkers.

Tip: Geen liefhebber van koriander? Vervang hem door rucola.

