



Avocado taartje met rivierkreeftjes

Receptuur voor 4 personen

Ingrediënten

1 avocado rijp
60 gram rivierkreeftjes
ijsbergsla
½ sjalotje
½ Spaanse peper
Cocktailsaus (2 el.mayonaise, 1 el. ketchup, 1 theelpl. sherry, snufje chilipoeder,
1 theelpl.gembersiroop)
Bieslook
appel
citroen

voorbereiding

Voor de saus:

Meng alle ingrediënten en maak de saus evt. op smaak met wat zout.

Voor de avocado salade:

Snij de avocado over de lengte in tot aan de pit en draai dan de avocado rond zodat je rond de hele pit de avocado hebt gehalveerd.
Neem de avocado in de hand en draai de twee helften tegen elkaar in alsof je een deksel van een pot draait.
Wip de pit eruit en schep met een lepel al het vruchtvlies uit de avocado.
Snijd dit gelijkmatig in kleine blokjes (brunoise).
besprenkel dit direct met citroensap om verkleuring te voorkomen.

Snij de ijsbergsla in dunne reepjes, snipper het sjalotje, schil de appel en snij van ¼ van de appel ook hele kleine blokjes.
meng de appel en sjalot met de avocado blokjes, voeg wat een beetje sla en zwarte peper toe.

Hou voor elk bord een rivierkreeftje apart, en snij de rest in stukjes.
Meng de stukjes met de avocado en voeg wat cocktailsaus toe zodat het een smeug mengsel wordt.

Doe de rest van de saus in een garnerflesje, trek een paar streepjes op het bord.

Neem een ring en plaats deze midden op het bordje, doe wat gesneden sla onderin, schep dit vol met het avocadomengsel en druk dit goed aan.
Neem de ring weg en garner dit torentje met een heel rivierkreeftje en een sprietje bieslook.