

Kerriesoepje met kokos en citroengras en een auberginepasteitje

Datum:	17-12-2012
Type gerecht:	Tussengerecht
Samengesteld door:	Dave Vercoulen
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

Soep:

- 2 theel. kerriepoeder
- 2 eetl. boter
- 4 steranijs
- 6 stengels citroengras
- 2 tenen knoflook
- 3 cm gember
- 1,2 l kippenbouillon
- 6 dl kokosroom
- 1 limoen
- 100 g gepelde Hollandse garnaaltjes
- 0,5 komkommer
- zout
- peper

Pasteitje:

- 8 plakken bladerdeeg
- 1 ui
- 250 g Tasty Tom tomaten
- 1 theel. komijnpoeder
- 300 g aubergine
- 1 eetl. tomatenpuree
- 1 eetl. platte peterselie
- 1 ei
- olijfolie

Bereidingswijze:

Soep:

Schil de gemberwortel en hak in kleine stukjes. Kneus de stelen van het citroengras. Smelt boter in de pan en fruit de kerrie, steranijs, gember, knoflook en citroengras even aan. Voeg de kippenbouillon toe en laat zachtjes 30 minuten trekken. Zeef het geheel en voeg daarna de kokosroom toe en laat nog even zachtjes trekken. Breng op smaak met limoensap, peper en zout. Schil de komkommer, verwijder het zaad en snijd er zeer kleine blokjes van voor de garnering in de soep.

Pasteitje:

Zorg dat de bladerdeeg ontdooid is en bewaar het koel tot gebruik. Leg de tomaatjes 1 minuut in kokend water, verwijder vervolgens het vel en zaadjes en snijd in kleine stukjes. Snijd de aubergine in kleine stukjes. Fruit de ui glazig in wat olijfolie, verwarm de komijn even mee, voeg de stukjes aubergine en tomaat toe en tenslotte de tomatenpuree. Laat even sudderen totdat het vocht verdwenen is en breng op smaak met peper, zout en peterselie en laat afkoelen.
Steek 8 cirkels van 11 cm uit het bladerdeeg. Gebruik hiervoor een metalen ring. Leg een lepeltje

vulling op het bladerdeeg en bestrijk de randen met water. Vouw het vormpje dicht zodat je een halve maan krijgt. Bestrijk ze met losgeklopt ei en bak af op 190 graden tot ze goudbruin zijn (ong. 20 min.) Serveer ze lauwwarm.

Presentatie:
Leg onder in het amusekopje wat garnaaltjes en blokjes komkommer en overgiet met de soep. Leg ter garnering een mengseltje van komkommer en garnaaltjes ernaast. Serveer het lauwwarme pasteitje erbij.