



Avocado's met zeevruchten

Datum: 28-04-2014
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Bram Joosten
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 4 rijpe avocado's
- 2 hard gekookte eieren
- 1 theel. Mosterd
- 2 eetl. sherry
- 5 eetl. geklopte slagroom
- 250 g garnalen (ook achterhouden voor de garnering)
- 250 g krabvlees
- 250 g champignons (niet wassen)
- 3 eetl. mayonaise
- 2 eetl. tomatenketchup
- citroensap
- olijfolie
- peper
- zout
- enkele toefjes peterselie

Bereidingswijze:

Halveer de avocado's in de lengte en haal de pitten een gedeelte van het vruchtvlees er uit, zodat er een wand van circa 1 cm overblijft. Avocado's met citroensap, peper en zout bestrooien. Snij de champignons in dunne schijfjes. Vermeng het krabvlees, de garnalen (ook achterhouden voor de garnering), de partjes rauwe champignons en het in blokjes gesneden vruchtvlees van de avocado's. Dek het toe en laat het in de koelkast staan in een marinade van citroensap, olie (rijkelijk) zout en peper. Vermeng de mayonaise met de mosterd, de ketchup en de sherry. Proef even en voeg luchtig de geklopte slagroom toe zodat een egale saus ontstaat. Laat het zeevruchtenmengsel goed uitlekken. Bind dit vervolgens met de saus en vul er de halve avocado's mee. Maak een mooie garnering van fijngemaakt eiwit en eigeel, achterhouden garnalen en doe er een beetje peterselie boven op.