



## Pastrami met avocado en granaatpitten

Datum: 24-10-2016  
Type gerecht: Voorgerecht  
Samengesteld door: Jan Vercoulen  
Aantal personen: 8

### **Ingrediënten:**

- 200 g pastrami
- 200 g granaatappelpitten
- 200 g diepvriesframbozen
- 4 avocado's, in blokjes
- 2 rode uien, gesnipperd
- 2 eetl. maanzaad
- olijfolie
- sap van 1 citroen
- 2 eetl. wittewijnazijn
- 4 takjes munt
- peper
- zout

### **Bereidingswijze:**

Zet de frambozen in een pannetje met een scheutje water op het vuur en laat ze vijf minuten zachtjes koken. Pureer ze vervolgens met een staafmixer en zeef het geheel. Voeg een eetlepel witte wijnazijn en een eetlepel olijfolie toe en breng het voorzichtig op smaak met zout en peper. Proef of de smaak goed is en doe het geheel in een spuitflesje.

Breng de avocadoblokjes op smaak met 2 eetlepels olijfolie, het citroensap en wat zout en peper. Meng de ui, granaatappelpitten en driekwart eetlepel maanzaad erdoorheen. Pluk de blaadjes van een takje munt en hak ze fijn. Schep dit door het avocadomengsel.

Verdeel het mengsel met een garneerring over de borden en drapeer de pastrami ernaast.

Garneer het vlees met een takje munt en eventueel wat granaatappelpitjes en maak het geheel af met de frambozenvinaigrette en de rest van het maanzaad.