

Aspergehapje met Garnalen



Wit

Snack



5 Personen



Minder dan 30 minuten

Ingrediënten

200 gr. garnalensalade

8 takjes peterselie

8 reuzegarnalen

8 kleine kopjes/kommetjes

8 halve aspergekopjes

1/2 ltr. aspergemousse

Vorbereiding

Aspergemousse:

Bereiding

1. 1 dl aspergevocht (of soep)
2. 1 dl geslagen room
3. 2 gr. gelatine

1. Aspergevocht (soep), doorverwarmen de gelatine hierin oplossen, geheel koud wegzetten.
2. Hierdoor lobbijg laten worden daarna vermengen a la bavaroise en in de gewenste vorm (dikte) laten opstijven.
3. Vul 8 kopjes met een laagje aspergemousse
4. De garnalensalade er boven op.
5. Daar op de reuzengarnaal.
6. Als garnering een gehalveerd aspergekopje en een takje peterselie.