

Aspergehapje met Paling en Kreeft



Wit

Snack



5 Personen



Minder dan 30 minuten

Ingrediënten

200 gr kreeftsalade
8 halve aspergekopjes

2 stuks gerookte paling
8 kleine kopjes/kommetjes

8 blaadjes gefrituurde basilicum
1/2 liter aspergemousse

Vorbereiding

Aspergemousse

Bereiding

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

Wilt u informatie over kreeft en meer heerlijke recepten met kreeft ga dan naar [Krijn Verwijs](#).

1. Aspergevocht(soep), doorverwarmen de gelantine 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 kreeftsalade er boven op.
5. Daar op de paling in 8 stukjes gesneden.
6. Als garnering een gehalveerd aspergekopje en een blaadje gefrituurde basilicum.

