

Voorgerecht:

Romige avocado met tijgergarnalen en citrus-vinaigrette

Voor 14 personen

Romige avocado met tijgergarnalen

7 avocado's
300 g veldsla
42 tijgergarnalen
4 zoete aardappelen
olijfolie om in te bakken

Citrus-vinaigrette

4 limoenen
2 sinaasappels
2 grapefruits
550 ml fruitige olijfolie
3,5 el honing

Extra nodig

rasp
frituur
mandoline
keukenpapier
plasticfolie

Bereiding:

Avocado:

Halveer de avocado's en verwijder de pit en schil.

Snijd een avocadohelft in parten en leg tussen twee vellen plasticfolie.

Plet de avocado met de platte kant van een zwaar mes (of bijltje) en vorm tot een gelijkmatige rechthoek van circa 2-3 millimeter dik.

Ga zo verder met de andere drie helften. Bewaar in de diepvries.

Dit is erg lang goed te houden in de vriezer. Dus als je avocado rijp is vries deze in, haal hem uit als je deze nodig hebt.



Citrusvinaigrette:

Rasp de limoenen, 4 halve sinaasappels en 4 keer 1/3 rode grapefruit, en pers in deze verhoudingen ook uit.

Roer de mosterd en zeezout door het sap.

Voeg de olijfolie in een klein straaltje al roerende toe tot de vinaigrette gaat binden. Voeg de honing en citrusrasp toe en breng op smaak met peper uit de molen.

(Bewaar de vinaigrette eventueel in een spuitflesje)

Chips zoete aardappel:

Was de zoete aardappel.

Schaaf op de mandoline in flinterdunne plakken.

Bak de plakken in de frituur goudbruin en krokant en laat ze uitlekken op keukenpapier.



./. Bereiding tijgergarnalen

Voorgerecht: Romige avocado met tijgergarnalen en citrus-vinaigrette. **(vervolg)**

Tijgergarnalen:

Ontdooi de garnalen in koud stromend water.

Pel de garnalen, snijd ze overlangs door midden en verwijder het darmkanaal.

Bewaar ze in de koelkast.

Dep de garnalen goed droog en breng op smaak met zeezout.

Verhit een scheutje olijfolie in een antiaanbakpan en bak de garnalen circa 2 minuten tot ze niet meer glazig zijn.

Haal ze daarna direct uit de pan, zodat ze niet doorgaren.

Opmaak bord:

Snijd de randen van de plakken avocado recht af.

Haal het folie van de avocado en leg op elk bord een bevroren plak avocado. (De avocado is in circa 5 minuten ontdooid).

Bestrooi de avocado met zeezout en versgemalen peper.

Maak de veldsla lichtjes aan met de citrus-vinaigrette en verdeel over de avocado.

Leg de garnalen op de veldsla. Presenteer met zoete aardappelchips.

Sprenkel de vinaigrette rondom.

(Combineert zeer goed met droge witte wijn van de Muscat druif)

