

Cocktail van Hollandse garnalen, avocado en appel
Villa Bianchi Verdicchio di Castelli di Jesi of Bellingham Fusion Chardonnay Viognier

Wildbouillon met verse tuinkruiden
Lustau Oloroso sherry

Coquilles St. Jacques met gember en paksoi
Dopff Pinot Gris of Callia Chardonnay Torrontes

Ossenhaas met paddenstoelen
Château Preuillac 2006 of Secco Bertani

Hollandse kazen met druiven en walnoten
Los Vascos Cabernet Sauvignon of H de l'Hospitalet Cuvée Rouge

Frambozencharlotte met crème de cassis en aardbeien met wasabi en cassissorbetijs
Batasiolo Moscato d'Asti of Elysium Black Muscat



Cocktail van Hollandse garnalen, avocado en appel

Voorgerecht voor 4 personen
Bereidingstijd: circa 20 minuten

Ingrediënten:

- 2 rijpe avocado's
- 1 sjalotje
- 1 harde appel (Granny Smith)
- 2 theelepels limoensap
- 100-125 gram Hollandse (grijze) gepelde garnalen

Voor de vieslookvinaigrette:

- 20 sprietjes vieslook + 12 sprietjes extra voor de garnering
- 5 eetlepel olijfolie extra vierge
- 2 theelepels limoensap
- peper, zout
- 4 cherrytomaatjes

Bereiding:

- > Halveer de avocado's, verwijder de pit en schil de vruchten. Snijd het vruchtvlees in kleine blokjes. Pel het sjalotje en snipper het heel fijn. Was of schil de appel, verwijder het klokhuis en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes. Bedruppel de avocado,



sjalot en appel met het limoensap en schep luchtig om. Zet, afgedekt met vershoudfolie, weg in de koelkast.

- > Snijd het vieslook grof en pureer het vieslook met de olie, het limoensap, peper en zout met de staafmixer of in de keukenmachine tot een lobbige vinaigrette ontstaat.*
- > Verdeel het avocadomengsel over 4 coupes en garneer met de garnalen en de in repen gesneden van vocht en zaad ontdane cherrytomaatjes en wat vieslook. Druppel de vinaigrette eroverheen.
- > Lekker met geroosterd wittebrood, brochebrood of ciabatta.

Met een * is aangegeven tot hoever de gerechten van tevoren kunnen worden bereid.

Tip: maak met behulp van een uitsteekring (of neem een leeg, goed schoon-gemaakt tonijn- of zalmblikje waaruit u de beide bodems verwijdert) een taartje van het avocadomengsel op elk bord. Druppel hier een beetje vinaigrette overheen. Garneer de taartjes met de garnalen en de in repen gesneden - van vocht en zaad ontdane - cherrytomaatjes en wat vieslook. Druppel de vinaigrette eroverheen.

Variaties in plaats van garnalen:

- > Neem (gepelde) kant-en-klare rivierkreeftjes.
- > Neem rauwe gamba's en bak deze kort voor het serveren.