

11-12-2013

Kookavond

Terrine van kreeft met koriander en pompelmoes

Benodigheden 4 pers.:

- 500gr kreeftenvlees
- 2 el tarwekiemolie of olijfolie
- 1/2 bosje koriander
- 2el lemoensap
- 1 sjalot-2 pompelmoes

Werkwijze :

- snij het kreeftenvlees in kleine stukjes
- hak 2/3 van de koriander fijn en meng met de fijn versnipperde sjalot
- Meng het kreeftenvlees in de olie en het lemoensap, voeg er de sjalot en koriander bij.
- Schil de pompelmoes en snij in parten zonder de witte vliesjes.
- Plaats op een bord een dresseerring en schep er de kreeftmengeling in.
- Haal de dresseerring weg en schik er de partjes pompelmoes rond.