

3-12-2019

Kookavond

Terrine van kreeft met koriander en pompelmoes

Nodig:

- 500 gr gekookt kreeftenvlees
- ½ bosje koriander
- 1 sjalot
- 2 el tarwekiemolie
- 2 el limoensap
- 2 pompelmoezen
- **Voor de versiering:** koriander, 4 kreeftenscharen

Zo maak je het:

- Snij het kreeftenvlees in kleine blokjes, en hou de kreeftenscharen opzij voor de versiering.
- Was en droog de koriander en hak de blaadjes fijn.
- Pel de sjalot en hak ook fijn.
- Meng het kreeftenvlees met de olie, de koriander, de sjalot en het limoensap, kruid met peper en zout.
- Schil de pompelmoezen, verwijder de witte velletjes en maak de parten los.
- Zet op elk bord een dreseering van ong. 6 cm diameter en schep er de kreeftenmengeling in.
- Haal de ring weg en leg de pompelmoespartjes er omheen.
- Versier met koriander en een kreeftenschaar.