

## Hapje

### Kreeft met komkommer en passievruchtenmousse

#### Door

Peter en Thierry op 09/12/2019

#### Foto



#### Nodig voor 4

- levende kreeft van 600 g
- komkommer
- el citroensap
- el wodka
- 0.5 dl room
- ½ TL kerriepoeder
- el passievruchtennectar
- el opgeklopte slagroom
- Enkele sprietjes bieslook voor de afwerking

## Bereiding

- 1 Breng 2 à 3 l water aan de kook in een grote pan.
- 2 Kook er de kreeft in gedurende 12 minuten.
- 3 Haal uit de pan, laat afkoelen en haal kreeftenvlees uit om in stukjes te snijden
- 4 Schep bolletjes komkommer met bolletjessteker.
- 5 Meng de bolletjes met citroensap, wodka en kreeftenvlees.
- 6 Zet 15 minuten in diepvries.
- 7 Roer room, kerrievoeder en passievruchtennectar door elkaar.
- 8 Spatel er de opgeklopte slagroom door en kruid pz.
- 9 Maak in een glas laagjes met passievruchtenmousse en het kreeft-komkommersmengsel.
- 10 Werk af met bieslook.