

## Hapje

Puree van zoete aardappel en rivierkreeftjes

Door

Wim en Yves op 18/10/2021

Foto



## Nodig

### Voor de puree

400 g zoete aardappel

Scheutje olijfolie

1 kl groentebouillon

300 ml water

1 dl sojaroom

p/z

### **Voor de rest**

1 tomaat

½ teentje knoflook

1 sjalot

Zeste van 1 sinaasappel

Olijfolie

100 g rivierkreeftjes

¼ bosje bieslook

### **Bereiding**

Schil de zoete aardappel en snijd in blokjes.

Bak deze kort in olijfolie.

Voeg groentbouillon en water toe tot de zoete aardappel net onderstaat en laat 10 min koken.

Pureer met sojaroom en een scheutje olijfolie.

Breng op smaak met p/z.

Ontvel de tomaat, verwijder zaadjes en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes.

Snijd look en sjalot fijn.

Breng rivierkreeftjes, tomaat, sjalot, look, sinaasappelschil in een kom en voeg toe p/z en olijfolie.

Meng goed en laat 1 uur trekken in koelkast.

Hak bieslook fijn.

Verdeel kort voor serveren de puree over de glaasjes en schep er 1 el van de cocktail op.

Werk af met bieslook en serveer meteen.