

Amuse

Rivierkreeft en mango

Foto



Wie - Wanneer

Carl en Rudy - 25 maart 2019

Nodig

- 1 tot 2 rivierkreeftjes / persoon - 30 stuks
- Mango - 2 st
- Koriander - Busseltje
- Gember - 1 vinger
- Room - 200 ml
- Citroen - 6 el - 2 st
- Pezo
- Chilipeper (mogen gedroogde chilivlokken zijn) - 1 st

Bereiding

Meng de lobbigegeklopte room met het citroensap en breng op smaak met Pezo.

Meng de rivierkreeftjes met de fijngesneden mango/gember en koriander.

Lepel enkele blokjes mango op een lepel of bordje en plaats hierop de rivierkreeftjes en druppel de citroenroom hierover.

Garneer met enkele blaadjes koriander en chilipeper.

Presentatie

NVT