

Kreukels in aspic van grijze garnaal

Luc D

Nodig

- kreukels en zeewater
- 300 gr grijze garnalen
- look
- thijm
- 2 bladen gelatine
- pezo

Voor de aioli saus:

- aardappel
- look
- safraan
- olijfolie
- pezo

Bereiding

Kook de kreukels in zeewater.

Zet aan de kook:

- water, thijm, look en garnalen
- voeg de gelatine toe en de pezo

De garnalen moeten maar net minder staan.

Laat opstijven om daarna in blokjes te snijden.

De aioli

Kook de aardappel met look en safraan.

Klop de geplette groenten op met olijfolie en pezo.