

## Mousse doperwtjes met rivierkreeftjes

Luc D



## **Nodig**

- 150 gram verse doperwten (diepvries)
- 1 eetlepel crème fraîche
- 4 blaadjes verse munt
- bakje rivierkreeftjes à 150 gram
- zout en peper

## **Bereiding**

Kook de doperwten in een bodempje water gaar. Giet af en spoel met koud water. Pureer de doperwten samen met de crème fraîche en de munt tot een gladde massa. Breng op smaak met zout en peper.

## **Presentatie**

Verdeel de mousse over een glaasje of amuselepel en leg er de rivierkreeftjes op. Eventueel ter garnering nog wat fijngesneden blaadjes munt.