

# BLOEMKOOLMOUSSE MET GARNALEN EN TUINKERS

FEB 2024

Benodigdheden : HAPJE voor **4** personen

250	gr	Bloemkoolroosjes
100	gr	Noordzeegarnalen – gepeld
0,5	dl	Room
		Boter
1	blokje	Groenten- of kippenbouillon
1	kl	Mosterdzaadjes
1	handje	Tuinkers of waterkers (cresson)
		Peper en zout

Bereidingstijd: 25 minuten

Werkwijze :

Neem de bloemkool onder handen, snij er 250 gr roosjes af.

Breng 0,5 liter water aan de kook met 1 blokje groenten- of kippenbouillon.

Kook er de roosjes in gaar.

Klop ondertussen 0,5 dl room lobbig.

Giet de bloemkool af door een zeef.

Doe de roosjes samen met wat boter in de blender met wat zout, peper en nootmuskaat.

Mix alles zeer glad.

Spatel er dan de lobbige room onder.

Verdeel de bloemkoolmousse over 4 glaasjes en verdeel er 100 gram gepelde garnalen over.

Werk af met een beetje mosterdzaadjes en tot slot een beetje tuinkers.

Denk je dat 1 portie te weinig gaat zijn, neem dan van alles het dubbele.

Smakelijk eten.

=====