

Avocadocrème met gamba's

Ingrediënten:	Bereidingswijze:
Avocadocrème: 2 st gekonfijte gember 300 gr avocado (diepvries) 0,5 dl citroensap honing (eventueel) spuitzak	Avocadocrème: Snijd de gekonfijte gemberstukjes fijn. Meng het vruchtvlees van de avocado met het citroensap. Draai het vruchtvlees met de fijngesneden gember tot een gladde massa in de keukenmachine. Wrijf het door een zeef en breng eventueel op smaak met honing als de massa te zuur is. Doe de massa in een spuitzak en bewaar in de koeling.
Amandelen: 15 gr gerookte amandelen	Amandelen: Hak de amandelen heel fijn en bewaar afgedekt op de werkbank.
Ansjovis: 20 st ansjovisjes	Ansjovis: Snijd ansjovis heel fijn en bewaar afgedekt op de werkbank.
Roommengsel: 2 dl room peper, zout citroensap spuitzak	Roommengsel: Breng de room op smaak met peper, zout en citroen en klop het op tot yoghurt dikte. Bewaar het in een spuitzak in de koeling.
Aardappels: 400 gr aardappels (vastkokend)	Aardappels: Schil de aardappels, snijd brunoise (5 mm). Spoel de aardappels af, dep ze goed droog.
Afwerking: 20 st gamba's (41/50) prikkers boter	Afwerking: - Frituur de aardappels op 175°C. goudbruin. - Haal de avocadocrème uit de koeling en doe de massa in een spuitzak. - Bak de gamba's in wat boter en bestrooi met wat zout en peper. Rijg twee gamba's op een prikker.
Indekken:	Jockeyglas met kleine dessertlepel en vorkje.
Presentatie:	Presentatie: Spuit met de spuitzak de avocadocrème in een jockeyglas, zie foto (niet te veel) en bouw verder op met: - fijn gesneden ansjovis - dun laagje aardappelblokjes - lepel room - leg een prikker met twee gamba's over het glaasje - garneer af met wat gehakte amandelen

