

Roodbaars met zeekraal

Ingrediënten per persoon

200 gr. roodbaarsfilet
100 gr. asperges (gekookt in bouillon)
50 gr. zeekraal
Een beetje champagne-oestersabayon of een botersausje



Bereidingswijze

Gril de roodbaarsfilet in olie en laat hem zachtjes garen. Warm de asperges op in hun eigen bouillon met een klontje boter. Kook of stoom de zeekraal gaar en maak het geheel op. De finishing touch: champagne-oestersabayon of het botersausje rondom aanbrenge

Avocado en garnalen met zeekraal



Ingrediënten per persoon

200 gr. Hollandse garnalen
100 gr. zeekraal
2 rijpe avocado's
125 gr. crème fraîche
2 eetlepels fijngesnipperde bieslook
1 eetlepel fijngesnipperde peterselie
Sap van ½ citroen
Extra nodig: Meloenboor

Bereidingswijze

Sausje kloppen van crème fraîche, kruiden, citroensap, zout en peper. Avocado halveren en pit verwijderen. Met de meloenboor kleine bolletjes uitsteken en avocado verder uithollen. Van de zeekraal het onderste deel afsnijden. Zeekraal kort afspoelen. In water tegen de kook aan zeekraal ongeveer 2 minuten koken en daarna koud na spoelen. Over de halve avocado's de garnalen en avocadobolletjes verdelen. Beetje saus erop scheppen. Avocado's en zeekraal op borden schikken. Eventueel serveren met toast en een schijfje citroen. Bron: www.adrimossel.nl