

KOOKLESSEN

herfst 2015

DOMO



Crème van avocado met tomaten en een basilicumdressing

Benodigdheden crème:

- 2 avocado's
- flinke scheut olijfolie
- ½ teentje knoflook
- peper & zout
- 10 takjes koriander
- beetje zeste en een paar druppels limoen

Benodigdheden dressing:

- 1 bosje basilicum
- 4 à 5 el olijfolie
- sap van 1 limoen



Andere benodigdheden:

- kerstomaten 4 per persoon in verschillende kleuren
- 1 sjalot
- Oost Indische kers blaadjes en bloemen
- basilicumcres
- citroenmelisse
- andere eetbare bloemen bijvoorbeeld bernagie
- grof zeezout

Bereiding:

Crème : Snij de avocado's door midden, verwijder de pit. Doe het vruchtvlies in een kom en voeg de overige ingrediënten toe. Mix tot een gladde massa en laat afkoelen in de koelkast.

Dressing: Doe de basilicum in een blender, voeg olijfolie en citroensap toe. Mix en zet in de koelkast.

Snij de sjalot fijn. Maak een inkerving aan de top van de tomaten. Leg de kerstomaten 5 min. in kokend water en haal ze er meteen uit. Verwijder het vel en snij ze middendoor.

Leg een quenelle avocadocrème in een kommetje. Schik de tomaten, de sjalot, bloemblaadjes en kruiden errond. Werk af met zeezout en giet aan tafel de dressing erbij.