

Ingrediënten voor 2 personen

1 kop Bechamelsaus 1/2 kop
mayonaise 1 kop gekookte en
geprakt krabvlees 1 middelgrote
rijpe avocado 1 tl citroensap 2
blaadjes gelatine of 3 tl
poedergelatine 1 kop creme
fraiche 3 el water 3 el sherry paar
druppels tabasco zout, peper

Tijd: > 2 uur
Keuken: Chileens
Smaak: Zacht en romig
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

CRAB + AVOCADO MOUSSE (Isabel Allende)

Het ultieme liefdesgerecht volgens de Chileense schrijfster in haar boek: "Aphrodite".

Bereidingswijze

Roer de bechamel en de mayonaise door elkaar. Los de gelatine goed op in kokend water met sherry. Giet dit (gezeefd) onder goed roeren bij de saus. Verdeel deze in 2 delen. Voeg aan 1 deel zout, peper, citroensap en tabasco aangemaakte krab toe. Voeg bij het andere deel de gprake avocado met creme fraiche, peper, zout en citroensap toe. Bestrijk de bodem en de zijkanten van een bakvorm met wat olijfolie in, schep de krabmousse er in en strijk het goed glad met een lepel. Schep er voorzichtig de avocadomousse overheen en smeer die goed uit zodater geen lucht meer tussen zit. Zet de mousse 2 uur in de koelkast om op te stijven.

Serveertips

Haal hem daarna uit de vorm en dien hem op gegarneerd met slablaadjes en citroenschijfjes.

