

Ingrediënten voor 10 personen

- 1 blikje lychees - 2 tl
vijgenchutney (O' life) - 1 pakje
monchou, 100 g (voor koude
gerechten) - enkele druppels
crème van balsamicozijn met
frambozen (Drogheria Alimentari)

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Multi-cultureel
Smaak: Zacht en romig
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Amuse: gevulde lychee (prijswinnaar)

Een simpele amuse maar oh zo lekker!

Hulpmiddelen

Eventueel een spuitzak maar het kan ook met een klein lepeltje.

Vorbereiding

Laat de lychees uitlekken en dep ze droog met keukenpapier. Prak de monchou fijn en meng dit met 2 el vijgenchutney

Bereidingswijze

Vul de lychees met het monchou-vijgenchutneymengsel. Druppel over elke gevulde lychee een beetje crema di balsamico en garneer met een blaadje munt, of bieslook (zie foto). Snijd met behulp van een uitsteekvormpje een sterretje uit de komkommer. Maak met behulp van een uitsteekvormpje een gaatje in het midden van de komkommer. Zet hier de gevulde lychee in zodat hij niet van de amuse-lepel afvalt.

Serveertips

Op een amuselepel.

