

AMUSE ROOD – WIT – GROEN



Voor 4 personen

4 borrelglasjes

GROEN (24 UUR VAN TE VOREN)

¼ komkommer

5 mintblaadjes

per 200 cc puree 1 blaadje gelatine

1. Schil de komkommer snijdt de mintblaadjes fijn
2. Pureer komkommer en mint fijn met wat zout en peper.
3. Week de gelatine 5 min in koud water
4. Verwarm de puree tot lauw en los de gelatine op.
5. Verdeel de puree over vier glasjes en zet koel weg

WIT (VLAK VAN TE VOREN)

75 cc slagroom light

75 cc yovonaise

Scheutje zoete chilisaus

1. Klop de slagroom lobbig en meng door de yovonaise
2. Breng naar eigen inzicht op smaak met zout, peper en chilisaus (of andere wat pikante saus)
3. Verdeel de massa over de vier glasjes, draai de glasjes tussen de handpalmen rond zodat de massa zich mooi verdeelt.

ROOD (> 24 uur van te voren)

6 heel rijpe Roma-tomaten

25 cc witte wijn of rosé

1. Snijd de tomaten heel fijn (niet pureren!) en vang het vocht goed op
2. Doe de massa in een neteldoek, les die in een zeef en dek af met een steen
3. Na 24 uur eventueel de pulp in doek uitknijpen en wijn toevoegen
4. Op smaak brengen met peper en snufje zout

Houd een theelepeltje schuin in het borrelglas en schenk het tomatenvocht daar voorzichtig op.

Serveren met sorbetlepel