


Koude avocadocrème met brioche en king crab

 4 personen

 Sligro-ISPC



Bereidingstijd: 20 minuten + 30 minuten wachten

Ingrediënten

2 kleine brioche broodjes, in sneetjes van ½ cm
10 g boter, gesmolten
100 g king crab-vlees
2 eetrijpe avocado's
½ komkommer, geschild en zonder zaadjes
1 klein teentje knoflook
4 takjes koriander
1 tl sriracha
200 ml heldere (ontvette) kippenbouillon
1 citroen, uitgeperst
50 ml Japanse sojasaus
ca. 0,5 g sojalecithine
1 el olijfolie met pittige smaak
snuifje chilivlokken

Bereiding

- Steek 16 rondjes van ongeveer 2 cm doorsnede uit de brioche. Bestrijk met boter en bak ze gedurende 6 minuten in een oven van 180°C goudbruin.
- Pureer de avocado met de komkommer, knoflook, koriander, sriracha en de kippenbouillon. Breng op smaak met citroensap, peper en zout. Voeg als het te dik is nog wat kippenbouillon toe. Laat een half uur koud worden in de koeling. Proef nogmaals en breng verder op smaak met peper, zout, sriracha en citroensap.
- Meng de sojasaus met 30 ml water en de sojalecithine. Breng er met een staafmixer lucht in. Na ongeveer 5 minuten heb je een schuim.
- Schenk de avocadocrème in schaalpjes. Leg het krabvlees erin en serveer met het schuim en de brioche croutons. Besprenkel met olijfolie en bestrooi met chilivlokken.