

GARNALENKROKETTEN WRAPPED UP



Garnalenkroketten wrapped up

Bereiding ingelegde rettich

1. Breng het water, azijn, suiker, gember en korianderzaad samen aan de kook. Laat het mengsel goed afkoelen.
2. Schil de rettich en snijd er met behulp van een mandoline of snijmachine dunne plakken van.
3. Doe ze samen met een passende hoeveelheid inlegvocht in een vacuümzak en trek vacuüm.
4. De rettich wordt door deze methode direct geïnfuseerd met het inlegvocht.

Bereiding avocadodip

1. Schep het vruchtvlees van de avocado's in een bekken en prak met een vork.
2. Meng er de rest van de ingrediënten door en breng op smaak met peper en zout.
3. Dek direct af met plasticfolie zodat het niet verkleurt.

Bereiding koriander-aardappelpapier

1. Weeg de Aviko Supermash af en laat ontdooien in een RVS bekken.
2. Blancheer de verse koriander enkele seconden in kokend water en koel direct terug op ijswater.
3. Maak volledig fijn in een blender of keukenmachine.
4. Meng met de aardappelpuree en meng er zoveel eiwit door tot het uitsmeerbaar is.
5. Smeer zeer dun uit op een bakplaatje dat belegd is met een siliconenmatje en droog een half uur in een oven van 90°C.

Afwerking

Bereid de garnaalkroketten en laat goed uitlekken op keukenpapier. Draai er direct een strip ingelegde rettich omheen en bind vast met een preilint. Serveer met de avocadodip en het koriander-aardappelpapier.

Ingrediënten (10 personen)

Garnalenkroketten

- 10 Aviko Artisanale Garnalenkroketten
- 10 ingelegde rettich strips
- 10 geblancheerde preilinten

Ingelegde rettich strips

- ½ rettich
- 50 g suiker
- 50 g azijn
- 50 g water
- 1 theel. korianderzaad
- 20 g verse gember

Avocadodip

- 2 eetrijpe avocado's
- 2 limoenen
- 2 eetl. verse koriander
- 2 eetl. zure room
- zout & peper

Optioneel: koriander-aardappelpapier

- 200 g Aviko Supermash
- 50 g verse koriander
- vloeibaar gepasteuriseerd eiwit



Je kunt zoveel meer (met Aviko)