

Salade van Hollandse garnalen, aardappel en ei, afgemaakt met Imperial kaviaar

Vorbereiding (zie ook video)

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat op kamer temperatuur komen.
2. Zet alvast een pan water op voor het volgende gerecht.
3. Snijd de radijs in dunne plakjes.
4. Meng de sla, de kruiden en de radijs in een kom met de vinaigrette zoals op de video.

Bord opmaken

1. Leg een ronde steker in het midden van het bord (de steker kan je eventueel met aluminium zelf maken, gebruik een rond glas als mal waar je de folie omheen spant).
2. Schep de garnalensalade in de steker en stamp licht aan zoals op de video.
3. Haal de steker voorzichtig van de salade af.
4. Leg de sla en kruiden boven op de salade zoals op de video.
5. Schep met een theelepeltje de kaviaar boven op de sla.
(Let op: gebruik geen zilveren lepel.)
6. Verdeel de groene kruidensaus om het gerecht.

SOUS

connoisseurs



Groene kruidensaus



Imperial kaviaar



Vinaigrette



Aardappel, ei, garnalen



Sla en kruiden



Radijs