

Terrine van garnalen

Ingrediënten voor 6-8 personen

- 10 tijgergarnalen
- 100 gr. Hollandse garnalen
- 25 gr. geblancheerde prei
- 200 gr. bouillon
- 50 gr. tomatensap
- 6 gelatine blaadjes, geweekt in koud water
- gele currypasta
- peper/ zout

Bereidingswijze

1. Lang 1 eetl. curry pasta aan met 1 eetl. water. Marineer de tijgergarnalen daarin.
2. Snijd na 1/2 uur de garnalen in stukjes. Verwarm olijfolie op matig vuur. Bak hierin de tijger garnalen gedurende 3 minuten.
3. Blancheer de prei in kokend water gedurende 5-7 minuten spoel af onder koud water.
4. Vermeng tomatensap met bouillon breng tegen de kook aan. Haal van het vuur en los de gelatine er al roerend in op.
5. Doe wat tijger garnalen in de vorm gevolgd door een bodem bouillon. Ga verder met prei en de Hollandse garnalen. Schenk de vorm vol met bouillon. Laat de terrine dan tenminste 2 uur opstijven alvorens je de terrine van garnalen serveert.

Wijnadvies: Muscadet sur lie Sevre et Maine, Wijnkoperij Henri Bloem Amersfoort