

Kroepoek van inktvis met grijze garnalen



Ingrediënten

Voor 4 personen:

- 100 gram grijze garnalen
- 4 velletjes rijstpapier
- 2 zakjes inktvisinkt
- 1 eiwit
- 100 gram mayonaise
- 8 gele tomberry tomaatjes
- 8 rode tomberry tomaatjes
- 1 bakje boragecress
- 1 bakje limoenecress
- 1 krop friseesla

Bereiding

1. Snijd de velletjes rijstpapier doormidden. Klop het eiwit los en roer er de inhoud van 1 zakje inktvis-inkt door. Strijk er de halve rijstvellen mee in en fri-tuur ze op 180°C. Laat uitlekken op keukenpapier.
2. Roer het tweede zakje inkt door de mayonaise en doe deze in een spuitflesje.
3. Bekleed de kroepoek met de twee soorten cress en de garnalen. Werk af met de tomberry-tomaat-jes, inktvismayonaise en blaadjes frisee.

(*) Zakjes inktvisinkt zijn meestal verkrijgbaar in de viswinkel en in sommige supermarkten.

(**) Tomberry-tomaatjes zijn de hele kleine tomaatjes die in een aantal supermarkten verkrijgbaar zijn.

(***) In de speciaalzaken zijn er tegenwoordig heel wat soorten cress verkrijgbaar. Je kan deze ook vervangen door tuinkers.