

Aperitiefhapjes met bloemkoolroom



Ingredienten

Voor 4 personen:

- 1 halve bloemkool
- 3 el foreleitjes
- 1 el bieslook
- 3 dl room
- 1 peper en zout
- 1 komkommer
- 4 sneetjes witbrood
- 100 gr gepelde noordzeegarnalen
- 2 eieren
- dl halfvolle melk

Bereiding

De bloemkool in 10 minuten beetgaar koken en verdelen in kleine roosjes.

Deze laten afkoelen. De room stijfkoppen en er de bloemkoolroosjes doorroeren. Kruiden met peper zout. Deze bloemkoolroom is de basis voor de drie hapjes.

1. Komkommerhapje

Snij de komkommer in schijfjes en op elk plakje een toefje bloemkoolroom en wat foreleitjes leggen. Garneren met een beetje bieslook.

2. Garnalenhapje

Rooster de sneetjes witbrood, leg op elk toastje wat garnalen, een toefje bloemkoolroom en wat foreleitjes.

3. Bloemkoolomelet

Klop de eieren los met de melk, peper en zout toevoegen, en dik bakken. Op elk bord een stukje omelet leggen, garneren met bloemkoolroom en er wat foreleitjes bijleggen. Versieren met bieslook.