



Cannelloni van wakame gevuld met grijze garnalen

Wijn :Weissburgunder Trocken

150 gr wakame
3 dl water
2 gr agar agar
1 1/4 dl olijfolie
Peper en zout

Wakame gelei

Kook de Wakame in het water met de agar agar.

Laat 2 minuten doorkoken!

Draai het fijn in de blender en zeef het door een fijne zeef.

Draai het vocht op met de staafmixer en voeg de olijfolie toe.

Geef peper en zout.

Stort het in een dun laagje uit op RVS-plateau's en zet koud weg.

(Maak de plateau's eerst wat vochtig of smeer ze in met wat olijfolie of antiaanbakspray)

200 gr grijze garnalen
1 banaansjalotje
¼ appel
4-5 EL mayonaise
1 TL. smoked paprika

Garnalenvulling

Zoek de garnalen uit en snijd een keer het mes erdoorheen.

Maak ze op smaak met een beetje fijngesneden sjalot en appel.

Klein beetje mayonaise en peper en zout. Zet koud weg.

Snijd de gelei in stukken van 5 bij 8 cm en rol hier een schepje garnalen in.

100 gr Wakame
Paar blaadjes Little gem
Geroosterde
Sesamdressing uit de fles

Wakamesalade

Snijd de wakame fijn. Maak dit aan met hele fijne Julienne gesneden

little gem en maak op smaak met de dressing.

Serveren dit onder de cannelloni.

Klein gekleurd bordje
Mint Cress
Spaans pepertje

Serveren

Klein beetje wakamesalade op het bordje.

Hierop de cannelloni.

Garneren met wat cress en fijngesneden sliertjes Spaanse peper.