



Katkarapumousse

Aineet:

- 2 Liivakkoa
- 1 rkl Sitruunamehua
- 1 rkl Valkoviiniä
- 4 dl Ranskankermaa
- 0,5 dl Ruohosipulia hienonnettuna
- 200 g Katkarapuja valutettuna
- Valkopippuria rouhittuna
- Suolaa
- 1 dl Öljyä
- 0,5 dl Tilliä hienonnettuna
- 1 tl Sitruunamehua
- 1 kpl Tomaattia kaltattuna
- Salaatinlehtiä
- Tuoreyrtejä

Valmistus: Pehmennä liivakot ensin kylmässä vedessä, purista niistä ylimääräinen neste ja sulata kattilassa valkoviinissä ja sitruunanmehussa.

Vaahdota ranskankerma löysäksi vaahdoksi.

Kaada hieman jäähtyneet ja sulaneet liivakot joukkoon tasaisena nauhana koko ajan sekoittaen. Mausta seos suolalla ja valkopippurilla.

Kuutioi katkaravut pieniksi paloiksi ja lisää hienonnetun ruohosipulin kanssa seokseen. Hyydytä valmistusastiassaan viileässä n. 4 tuntia.

Sekoita tilliöljyn ainekset keskenään.

Muotoile kahta kostutettua ruokalusikkaa apuna käyttäen hyytyneestä massasta jokaiselle annoslautaselle kaksi munanmuotoista pallukkaa. Koristele annos salaatinlehdillä ja kaltatuilla tomaattisuikaleilla ja tuoreyrteillä.

Lusikoi tilliöljyä annoksen ympärille kastikkeeksi