



Amuse

Dit is een heerlijke amuse bij een welkoms drank en het ziet er feestelijk uit.

Benodigheden: 24 borrelglasjes, amarettikoekjes, frambozen, aardbeien, 200 gram Mascarpone, 3 dl. geslagen room, 1 zakje Dr. Oetker klop fix, geraspte kokos. Side plates, randjes, koffielepels. **Verder** een **Grana blad** met crabsalade en rijpe avocado.

Werkwijze: Amarettikoekjes klein snijden, frambozen doormidden snijden, gewassen aardbeien in vieren snijden. Slagroom tot een spuitbare dikte opkloppen en vermengen met de Mascarpone en de slagroom stijf.

Glasjes vullen met 1 cm dik de koekjes, daarop het fruit en bovenop met de spuitzak een toef Mascarpone/slagroom spuiten. Verfijnen met geraspte kokos.

In de koelkast zetten en serveren op de side plates.

wijnsuggestie:



Donini rosé Seco Frizzante.

Een levendige koraalroze kleur. Fijn en delicaat boeket met een hint van viooltjes. Droog en licht mousserend, met een fruitige smaak. De smaak houdt lang aan en de wijn is zacht in de mond. Druivensoorten : Corvina, Pinot Nero en Merlot.