



### Avocado velouté met waterkers

**Benodigheden:** 10 rijpe avocado's, sap van 5 citroenen, 2 bossen waterkers, 1 bloemkool, 2 liter kippenfond, 6 gekookte eieren, 200 gram lardons spek, 4 dl. slagroom, zout/peper. Glazen, kleine borden, randjes. 2 doosjes Zorri Cress.

**Werkwijze:** Snij de avocado's in tweeën, verwijder de pit en snij zoveel mogelijk het vruchtvlees in mooie blokjes en **besprenkel gelijk dit met iets citroensap.**

Was de **waterkers**, verwijder de onderste stelen en blancheer de waterkers één minuut.

**Koud spoelen en pureren.**

**Bloemkool** in roosjes snijden en 10 minuten koken in de kippenfond.

**Mix** de bloemkoolroosjes in de kippenfond met de avocado vruchtvlees, room, citroensap, waterkers, zout en peper in de blender. **Koud zetten.**

**Eieren** 10 minuten koken, pellen en het eiwit hakken. **Lardons spek kort bakken.**

**Opmaak:** Giet de avocado velouté in de glazen en garneer met het spek, blokjes avocado, gehakte ei en een takje Zorri Cress. Op een onderbord met een randje serveren.

Wijnsuggestie:



Moma White (Umbertot Cesari)

Strogele, elegante wijn met een volle uitgesproken smaak. Gemaakt van de Trebbiano, Sauvignon en Chardonnay druif. Met de smaak van peer, appel en een vleugje banaan. Perfect te gebruiken bij pasta- en visgerechten.

