



Timbaal van groene kool en garnalen in kreeftensaus

Benodigheden: 2 groene kolen, 1 kg Noordzee garnalen, 300 gram Chorizo, 400 gram gezouten spek, 400 gram boter, 1 potje kaviaar, 1 liter kreeftensaus, Pernod, citroensap, 3 doosjes Shiso Purple.

Werkwijze: Kasserol met heet water en zout opzetten. Soepborden in de rechaudkast. Buitenste bladeren van de kool verwijderen en de overige koolbladeren **zeer dun snijden**. In gedeeltes kort blancheren, koud spoelen en uit laten lekken. Sauteer de **zeer fijn gesneden** lardons spek en vermeng dit onder kool met iets gesmolten boter. Chorizoworst doormidden snijden en kort bakken. Kreeftensaus verfijnen met citroensap, Pernod, klontjes boter en lichtelijk binden. **Garnalen heel even in de roomboter opwarmen.**

Opmaak: Druk de groente in een ronde steker en plaats deze in het midden van het soepbord. Leg plakken Chorizoworst op de timbaal met een quenelle kaviaar en enkele warme garnalen en de rest van de garnalen er omheen. De kreeftensaus aan tafel over de garnalen doen of al in de keuken. Garneren met een takje Shiso.