

Gekoeld bloemkooksoepje met king krab en een coulis van tomaat

Ingredienten

- 200 gram bloemkool
- 2 blaadjes gelatine
- 2 dl room
- 3 tomaten
- 1 dl olijfolie
- 1 blaadje basilicum
- 1 poot king krab
- peper
- Zout

Bereiding

Kook de bloemkool in water met zout en neem 2dl kookvocht apart. Week de gelatine en los de blaadjes op in het hete vocht. Laat afkoelen. Pureer de bloemkool met de 2dl sap. Klop de room bijna stijf en meng met het bloemkoolvocht. Vul een glas met de stukken schoongemaakte king krab en vul ze op met de bloemkoolsoep. Plaats ze in de koelkast. Pureer de tomaten met de olie en de basilicum, zeef het mengsel en breng op smaak met peper en zout.