

Goudawolk met tomaatjes en grijze garnalen

Ingrediënten

Voor 10 stuks:

- 15 cocktailtomaatjes
- 200 gr grijze garnalen
- 1 sjalot
- 3 blaadjes basilicum
- 2 el olijfolie
- 1 el azijn (rode wijn)
- 1 peper en zout

Voor de espuma:

- 100 gr Gouda overjarig
- 2 dl volle melk
- 3 dl room
- 1 zeezout

Bereiding

Voor de kaas: Noord Hollandse Gouda met het rode zegel 'Overjarig', fijngeraspt.

Breng de melk aan de kook, roer de kaas erdoor en neem van het vuur.

Voeg de room toe en breng op smaak met zout.

Mix alles glad in een blender en giet door een zeef, laat afkoelen in de frigo.

Giet het mengsel in de drukfles (sifon) en gebruik twee gascapsules om onder druk te zetten.

Laat een paar uur koud staan.

Meng alle ingrediënten en breng op smaak met peper en zout, verdeel dit over 10 kleine glaasjes.

Spuut een goudawolk over de tomaten, bedruppel met een beetje olijfolie en serveer.