

CrÃpes met garnalen en mango



Ingrediënten

Voor 4 personen:

- 1 mango
- 1 komkommer klein
- 1 liter visbouillon
- 8 roze garnalen
- 300 gram pannenkoekenbeslag

Voor de komkommercoulis:

- 1 rode chilipeper
- 1 ui
- 1 klontje boter
- 1 liter kokosmelk
- 1 el crme fraiche
- 1 peper en zout
- 1 komkommer

Bereiding

Komkommercoulis:

Halveer de chilipeper in de lengte, verwijder zaadjes en zaadlijst en hak het vruchtvlees fijn.

Pel en snipper de ui.

Schild de komkommer en snijd hem in blokjes.

Doe dit alles bijeen in een pan, kruiden met peper en zout, voeg boter toe en verwarm al roerend.

Laat 10 min. sudderen en pureer.

Doe de saus weer in de pan en voeg de kokosmelk toe.

Breng aan de kook, neem de pan van het vuur en voeg de crème fraiche toe.

Zet alles opzij.

Bereid de crêpes:

Schil de mango en de komkommer en snijd in kleine reepjes.

Breng de visbouillon aan de kook en pocheer de garnalen tot ze mooi roze zijn.

Laat uitlekken en pel ze, halveer ze in de lengte.

Bak de crêpes en leg ze op een bord. Verdeel de garnalen, mango en komkommer erover, rol ze strak op en snijd de uiteinden recht af.

Snijd elke crêpe in gelijke kleine stukken en serveer met de komkommercoulis afzonderlijk erbij.