

# GLAASJES MET ROZE GARNALEN EN EEN MOUSSE OP BASIS VAN LA VACHE QUI RIT®

15 MINUTEN VOORBEREIDING – 15 MINUTEN IN DE KOELKAST

## VOOR 4 PERSONEN

12 porties LA VACHE  
QUI RIT®

20 cl volle vloeibare  
room

een halve komkommer

300 g gepelde roze  
garnalen

2 eetlepels olijfolie

1 koffielepeltje  
paprikapoeder

peper en zout

1- Giet de room in een grote kom en laat hem gedurende 15 minuten afkoelen in de koelkast.

2- Schil de komkommer, haal er de pitjes uit en snij hem in kleine blokjes.

3- Snij ook de garnalen in kleine stukjes en meng ze samen met de olijfolie onder de blokjes komkommer. Verdeel dat mengsel over 4 glazen.

4- Klop de smeltkaas om hem stroperig te maken. Voeg er zout en peper aan toe. Klop ook de room flink op. Spatel de kaas voorzichtig doorheen de slagroom en voeg het paprikapoeder toe. Schep deze mousse op het mengsel in de glazen.

5- Dien koud op. Ook lekker met een gegrilde toast erbij.



# SMOOTHIE VAN TOMATEN EN LA VACHE QUI RIT®

10 MINUTEN VOORBEREIDING

## VOOR 4 PERSONEN

12 porties LA VACHE  
QUI RIT®

8 rijpe verse tomaten  
(of 5 gepelde tomaten  
uit blik, met het sap)

een halve komkommer

5 takjes verse koriander

4 eetlepels olijfolie

½ eetlepel kerriepoeder

6 à 7 ijsblokjes  
peper en zout

1- Was de tomaten en dompel ze gedurende 1 minuut onder in kokend water. Pel ze, snij ze in twee, haal er de pitjes uit en plet ze dan tot moes. Was de koriander en hak hem fijn. Schil de komkommer en snij hem in blokjes.

2- Doe alles in de kom van een blender. Voeg ook de olijfolie, de smeltkaas en het kerriepoeder toe. Strooi zout en peper over de kom en doe de ijsblokjes erbij. Mix alles tot een gladde en smeugige substantie.

3- Voeg eventueel nog wat zout en peper toe en giet de smoothie in 4 glazen. Voor onmiddellijk gebruik!



# GAZPACHO VAN COURGETTES EN LA VACHE QUI RIT®

40 MINUTEN VOORBEREIDING (WAARVAN 25 MINUTEN KOOKTIJD) – 1 UUR IN DE KOELKAST

## VOOR 4 À 6 PERSONEN

6 porties LA VACHE  
QUI RIT®

2 sneetjes boerenbrood  
4 takjes basilicum  
1 teentje knoflook  
500 g courgettes  
50 cl kippenbouillon  
4 eetlepels olijfolie  
peper en zout

- 1-Rooster de sneetjes brood en snij ze in kleine blokjes. Pluk de blaadjes basilicum van de stengels en was ze. Pel de knoflook en snij hem in minuscule blokjes.
- 2-Neem een grote kookpot. Laat de courgettes gedurende 25 minuten koken in de kippenbouillon. Laat afkoelen.
- 3-Voeg zowel de stukjes brood als de smeltkaas, de basilicum, de knoflook en de olijfolie bij de courgettes. Strooi er zout en peper over. Mix alles tot een smeuijge gazpacho.
- 4-Voeg eventueel naar smaak nog wat zout en peper toe en laat goed afkoelen. Koud is de gazpacho op zijn lekkerst, zeker als je er beschuitstengels (grissini) bij serveert.



# CRÈME VAN AVOCADO EN LA VACHE QUI RIT® MET RAUWE ZALM

25 MINUTEN VOORBEREIDING – 20 MINUTEN MARINEREN

## VOOR 4 PERSONEN

10 porties LA VACHE  
QUI RIT®

400 g rauwe zalm

4 citroenen

2 eetlepels sojasaus

4 rijpe avocado's

4 eetlepels olijfolie

peper en zout

1- Begin met de bereiding van de zalmtartaar: snij de zalm in kleine blokjes en pers drie citroenen. Leg de stukjes zalm gedurende 20 minuten in een marinade van citroensap, sojasaus en olijfolie.

2- Schil de avocado's en ontpit ze. Sprengel het sap van de laatste citroen over het vruchtvlees. Mix dat samen met de smeltkaas. Voeg zout en peper toe.

3- Verdeel deze avocadomousse over vier glazen en leg daarop de stukjes gemarineerde zalm. Dien lekker fris op, eventueel met geroosterd boerenbrood.

4- Extra tip: laat een paar driehoekjes kaas smelten en giet de gesmolten kaas spaarzaam over de tartaar van zalm.

