



Parmezaankoejes met avocado-makreelmousse

Een hartige amuse met Alpro soya Mild

Bereiding

Bereiding:

1. Voor de hartige Parmezaankoejes, mix alle ingrediënten in een keukenmachine. Strooi wat bloem op je werkoppervlak en kneed het deeg tot een rol met een diameter van 5 cm. Verpak de rol in vershoudfolie en laat het voor minstens 30 minuten rusten.
2. Verwarm ondertussen de oven voor op 180 graden. Haal de deegrol uit de folie en snijd de rol in plakjes van ongeveer 1 cm. Leg de plakjes op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak de koekjes 10 tot 15 minuten en laat ze afkoelen op een rooster.
3. Snijd de avocado doormidden. Verwijder de pit en schep het vruchtvlees met een lepel uit de schil. Snijd het vruchtvlees in blokjes en besprenkel deze met limoensap. Mix de avocado met de makreel, koriander en Alpro soya Mild tot een gladde mousse. Breng op smaak met zout, cayennepeper en limoensap.
4. Schep ten slotte de mousse op de afgekoelde koekjes en garneer met wat koriander en cayennepeper.



25 stuks



30min



Ingrediënten

- Koekjes:
- - 150 zelfrijzend bakmeel of rijstbloem
- - 1 theelepel bakpoeder
- - 75 gram geraspte Parmezaanse kaas
- - 50 gram Alpro soya Bakken en Braden
- - 1 eierdooier
- - 5 eetlepels Alpro soya Mild
- - 2 eetlepels maanzaad
- Mousse:
- - (+/- 250 g) gerookte makreelfilet
- - 2 avocado's
- - 1 limoen
- - Een paar takjes koriander
- - 80 ml Alpro soya Mild
- - Zout
- - Cayennepeper

Bereid met

Bakken & Braden

