



*Elvea, een feest uit Italië*

## Tomaat garnaal anders



### Ingredienten voor 4 Personen

#### De sorbet

700 g	ELVEA Passata Natuur
1 snuifje	selderijzout
1 snuifje	pili pili
1 scheut	gin
7	basilicumblaadjes

#### De garnering

400 g	gele tomaten
1 eetlepel	olijfolie
	verse garnalen
Een paar	basilicumblaadjes

### Bereiding

1. Mix de Passata, voeg de pilipili, selderijzout, gin en wodka toe.
2. Mix in een ijsmachine (of vries in een glazen kom in de vriezer en roer elke 15 minuten met een vork).
3. Meng de gele tomaten met een scheutje olijfolie en koel af in de koelkast.
4. Giet een beetje tomatencoulis in een mooie kom of diep glas en voeg een schepje sorbet toe.
5. Leg de garnalen erop.
6. Garneer met basilicumblaadjes.

Voor een beetje meer crunch kun je ook geïmmerseerde pijnboompitten of boekweitzaadjes toevoegen.

