



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 pili pili, 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 geïmproviseerde pijnboompitten of boekweitzaadjes toevoegen.

