

Gemengde groenten met Kreeftensaus



4 mensen

20 min voorbereiding

10-15 min koken

De ingrediënten

- 2 blikjes van 120g** la belle-iloise Kreeftenmousse met cognac
- 6 theelepels** yoghurt
- 1 wortel**
- 1/2 komkommer**
- 1 kleine** andijvie
- 1 kleine stengel** bleekselderij
- 8 witte asperges**
- 1 pakje** mini breadsticks

De fasen

- 1- Schil de asperges en kook ze 10 tot 15 minuten zodat ze een beetje knapperig blijven, giet af en laat afkoelen
- 2- Schil de wortel, komkommer, witlof en selderijstengel en snijd ze in staafjes
- 3- Meng de 6 theelepels yoghurt met de kreeftenmousse en cognac
- 4- Verdeel het mengsel over 2 glaasjes
- 5- Plant een paar groenten in het mengsel
- 6- Schik de rest van de groenten in andere glaasjes