

Voor 6 personen

Klaar in: 25 minuten

6 middelgrote vastkokende aardappelen
(Charlotte of Exquisa)

150 g versgepelde grijze garnalen

2 el lichte room (20 % vetgehalte)

1 el boter

Sarawak-peper (geplette, zwarte Indonesische peper)

Maldon-zout (zout met een vlokkegige textuur

uit het plaatsje Maldon in Essex, waar het
op ambachtelijke wijze 'geogst' wordt)

GEPLETTE AARDAPPEL

met Zeebrugse garnalen

Schil de aardappelen en kook ze beetgaar. Prak fijn met een vork en meng er de room en boter onder. Kruid met peper en zout.

Maak in het midden van kleine bordjes met een hoge metalen ring een torentje van aardappel. Duw er met een lepel een kuiltje in en strooi er de garnalen over en rond.

Dit gerecht werd ingezonden door Jan Demonie, hobbykok en eigenaar van delicatessenzaak *De Olijfbom* in Brugge.

