**Kreeftencocktail**

gekookte kreeft
avocado
zwarte knoflook
eieren
kerstomaatjes
gember op siroop
eetbare kerststerretjes

citroen
peterselie
foreleitjes
roze champagne
zure room
gelatine
cayennepeper
peper en zout

Haal het vlees van de gekookte kreeft voorzichtig uit de scharen en uit het staartstuk en zet het koel weg. Ontpit en pureer het vruchtvlees van de avocado’s met een scheutje citroensap en een theelepeltje gembersiroop. Kruid met cayennepeper, peper en zout. Zet koel weg.

Kook een paar eieren hard, verwijder de schaal en ook het eiwit. Verkruimel het eigeel. Snijd een paar kerstomaatjes in twee. Pel een paar gefermenteerde (zwarte) knoflookteentjes. Snijd ze in schijfjes. Snijd een geschilde citroen op schijfjes.

Verwarm de roze champagne zonder te koken en roer er een paar blaadjes geweekte gelatine onder tot ze volledig opgelost zijn. Giet de bereiding in grote gin glazen.

Zet de glazen in bakjes, zodat ze een hoek van 45° maken. Giet er de lauwe champagnebereiding in, ongeveer tot de rand.

Zet de glazen voorzichtig in de koelkast en laat opstijven. Kies het moment waarom de champagnegelei zich begint te vormen en steek er dan een mooie kreeftenschaar in, één per glas. Versier het schuine vlak eventueel met eetbare kerststerretjes die met de feestdagen vrij algemeen beschikbaar zijn. Zet de glazen terug in de koelkast, minstens voor een paar uur.

Begin met de afwerking van de glazen als het moment van opdienen nadert en niet eerder, omdat de champagnegelei de neiging heeft om weg te zakken.

Steek een schijfje citroen op de rand van het glas. Laat je voor de rest maar eens goed gaan met de plaatsing van de overige ingrediënten: stukjes kreeft, eigeel, half kerstomaatje, avocadocrème, zure room, foreleitjes, zwarte knoflook en peterselie.

**Een variant**, zoals op de foto onder: bewaar het staartstuk, halveer het en verwarm het kort in kruidenboter. Leg het op een langwerpig bord, met het cocktailglas ernaast. Geef er een toastje bij.